COLLEZIONE DI OPERE INEDITE O RARE

89

IL TRATTATO

DELLA

CULTURA DEGLI ORTI E GIARDINI

DI

GIOVANVETTORIO SODERINI

A CURA DI

ALBERTO BACCHI DELLA LEGA

VOLUME II.

BOLOGNA
PRESSO ROMAGNOLI-DALL' ACQUA
Libraio-Editore della R. Commissione pe' Testi di Lingua
Via dal Luzzo, 4, A. B.
1903

COLLEZIONE

DI

OPERE INEDITE O RARE

DEI PRIMI TRE SECOLI DELLA LINGUA

PUBBLICATA PER CURA

DELLA R. COMMISSIONE PE' TESTI DI LINGUA

NELLE PROVINCIE DELL' EMILIA

LE OPERE

DI

GIO. VETTORIO SODERINI

VOLUME II.

IL TRATTATO

DELLA

CULTURA DEGLI ORTI E GIARDINI

DI

GIOVANVETTORIO SODERINI

A CURA DI

ALBERTO BACCHI DELLA LEGA

BOLOGNA
ROMAGNOLI DALL' ACQUA
1903

PREFAZIONE

Il volume secondo, autografo come il primo, dell'*Agricoltura* del Soderini contiene il *Trattato della Cultura degli Orti e Giardini,* che qui di nuovo si presenta in luce riveduto e corretto. È in foglio, rilegato alla moderna in cuoio e tavole, come il precedente; nella prima guardia interna è la collocazione di biblioteca in un biglietto incollatovi col timbro della Biblioteca Nazionale di Firenze: *II. IV. 75. Provenienza Strozzi in f.° n. 1177. Vecchia Collocazione Magl. Cl. XIV. n.° 43. 1896.* L'antico manoscritto consta di carte 205 num. da mano recente sul solo *retto,* precedute da due carte bianche che servono da occhietto e frontespizio, e seguite e chiuse da altre due carte bianche.

Mano pur recente aggiunse, davanti all'antico manoscritto, sei carte non num. sulle quali stanno trascritti i contrassegni e le generalità del codice.

La prima carta è bianca.

Sul *retto* della seconda: *IV* | ***Soderini*** *(Gio. Vettorio)* | *Agricoltura* | *T. II.* | E in basso: *Cod. 75.* Nel *verso* è bianca.

Sul *retto* della terza, in alto: *Ex Bibliotheca Stroctiana Cod: 1177. Petri* | *Leopoldi M. E. D. munificentia no-* | *nis Julii 1786.* |

Catalogus **Ms.** *Codd. Stroctian. &c.* | *nostrae Bibliothecae Ferdinandi Fossii.* Il *verso* è bianco.

Sul *retto* della quarta carta in alto: *In Catalogo primo nostrae Bibliothecae* | *desideratur, quod ipso iam absoluto* | *Bibliothecae additus sit. In Catalogo* | *Codd. Stroctian. nostrae Bibliothecae* | *Ferdinandi Fossii et indice generali Codd.* | *Cl. XIV. P. 3. Cod. 43. Soderini (Gio. Vet-* | *torio) Agricoltura, Vol. II.* — Il *verso* è bianco.

Sul *retto* della quinta: *Soderini (Gio. Vettorio) Agricoltura T. II.* | *Cod. in fol. chart. autogr. Saec. XVI foll. 206.* | *scriptus post annum 1588., in Cedria Villa* | *scriptus ubi Tomus I., quem vide. Edita* | *fuit haec pars Agriculturae Florentiae anno* | *1814. V. quae notavimus circa editionem T.* | *I. in Cod. 74. P. IV.*

Fuit | *Joannis Victorii Soderini Auctoris et Scriptoris.* | *Philippi Junctae Typographi Florentini ex* | *dono auctoris. V. Cod. 74. P. IV.*

Caroli Strozzae Senatoris Thomae fil. qui | *Num. 1177 proprio calamo Codici prae-* | *notavit.*

Il *verso* è bianco.

La sesta carta ha sul *retto: Soderini (Gio. Vettorio) | Agricoltura | T. II.* — Il *verso* è bianco.

Delle due carte bianche seguenti, veramente appartenenti al Codice, la prima porta sul *retto,* oltre il n.° 1177 già ricordato, qualche altra notazione antica di titolo e collocazione; la seconda, pure sul *retto,* reca il timbro della Biblioteca Nazionale di Firenze, coll' anno 1883 nel centro.

Questo secondo volume è in condizione peggiore ancora del primo. La cattiva qualità della carta, lo spargimento dell' inchiostro e la corrosione derivatane hanno ridòtto parecchie pagine illeggibili.

Fu stampato la prima volta in Firenze dal Sarchiani nel 1814. Eccone la descrizione:

Trattato della Cultura degli Orti e Giardini ora per la prima volta pubblicato. In Firenze 1814. Nella Stamperia del Giglio. In 4.°

Pagg. VII in principio col frontes. in caratteri rossi e neri, e un discorso dell' editore Dottor Giuseppe Sarchiani; la pagina ottava è bianca. Vengono appresso pagg. num. 334.

Meno spropositata del *Trattato di Agricoltura* (si vede che il copista avea fatto pratica sufficiente) questa stampa del Sarchiani ribocca però di arbitrarie correzioni, di volontarie

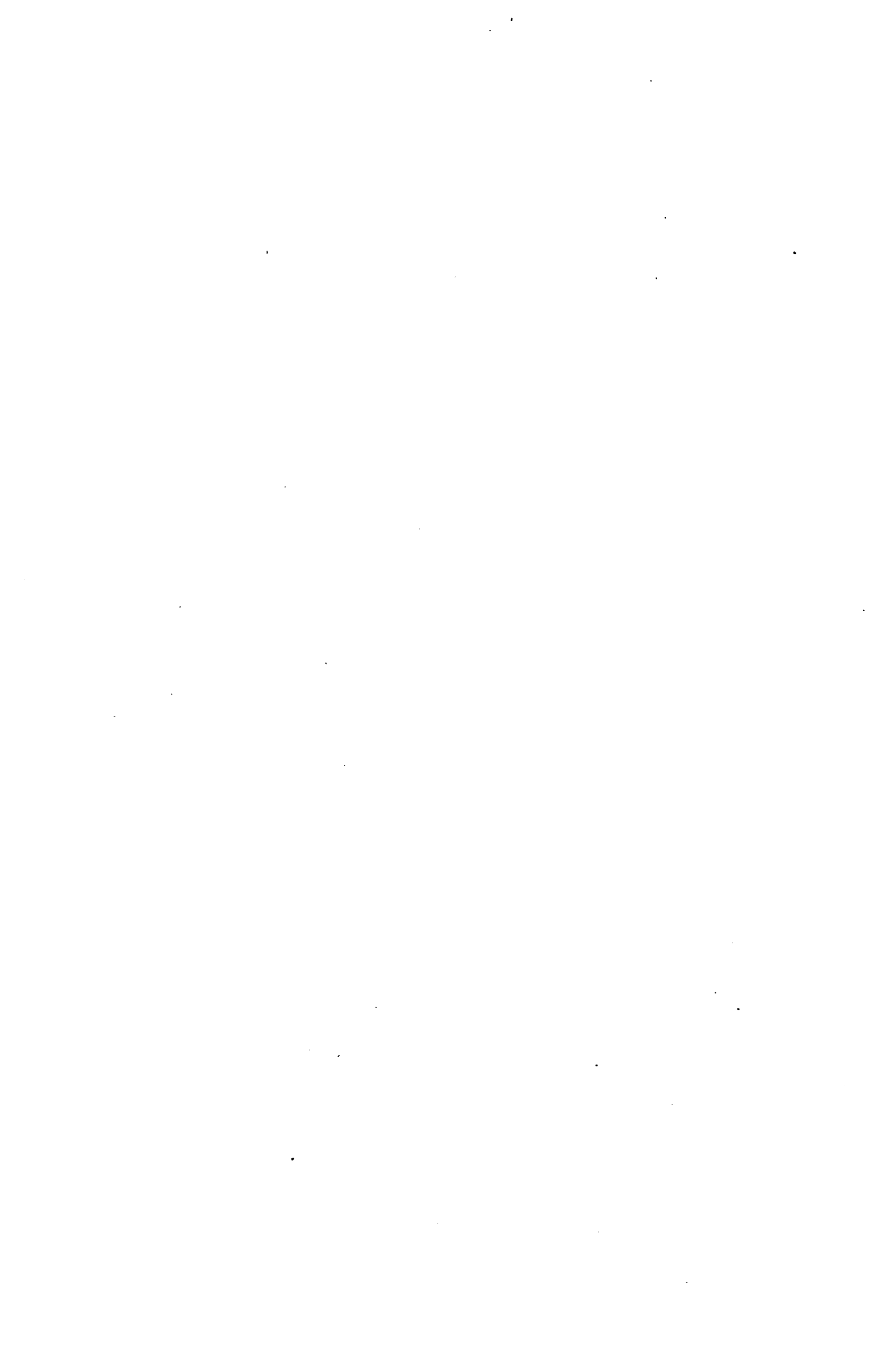
ommissioni, di capricciosi cambiamenti, dei quali a mano a mano notai i piú gravi, rimettendomi nel restante alla fedeltà e correzione piú scrupolosa, per quanto le difficoltà di interpretazione si siano presentate maggiori.

Delle ristampe che seguirono l'edizione fiorentina non ho tenuto conto, quantunque la ristampa milanese (Silvestri 1851) presenti qualche lezione migliore; il che dimostra maggior pensiero che di una materiale riproduzione.

ALBERTO BACCHI DELLA LEGA

DELLA CULTURA

DEGLI

ORTI E GIARDINI

Dee il giardino, che si descrisse di sopra [1], oltre a l'avere nella meno utile e piú occupata parte il salvatico di che si trattò, contenere in sé tre partimenti: il verziere per i fruttiferi arbori, che sotto abbino lo spazio netto, pulito e spazzato, con erbosa prateria verde, ove altrove non si lavori, che sotto et attorno gli arbori; un quadro grande, o in altra forma, per gli erbaggi da orto; et un altro un po' minore per l'erbette da insalata, al quale ne sia aggiunto un altro piú piccolo d'erbette da fiori dette coronarie, distinto in varii componimenti pieni di varii fiori, assegnandone a ciascheduno una sorte; che così acconciamente campeggierà. Tra tutti questi siti poi si elegga un luogo che partecipi il piú che si può del caldo e del freddo temperatamente, con buon fondo e grasso terreno, per i frutici o sterpi et erbe medicinali, le quali levate dai lor luoghi natii con il lor pane di terra e con esso traspiantate nel domestico, vivano per il piú, avvertendo di porle nei luoghi, che sien piú conformi di ombra e di sito alla qualità dell'essere loro, e così go-

---

[1] Nell'*Agricoltura,* e specialmente da pag. 250 a pag. 253, e da pag. 274 alla fine.

vernandole, secondo che bramano alla foresta dove nate sono; perché altre vogliono essere attese col lavoro, et altre non si curano d'essere punto trassinate, ma di starsi inculte, mantenendosi a quel modo; cosí, secondando le loro nature, una gran parte d'esse vi si alleveranno. E perché non senza grandissima felicità di paese e terreno si potrà ottenere di avere insieme il verziere e l'orto in un medesimo lato, si potrà cercare d'avere questo separato in quelli luoghi che sono destinati solo per orti; i quali sogliono essere o appresso la villa o dentro nella città o fuora d'essa, non troppo lontani, insieme o di per sé, come vi si possino ordinare. Staranno bene, se lo comporti il sito, presso la casa; et anche nei luoghi di per sé, dove ne siano degli altri, si potranno custodire, purché vi sia il sito e 'l terreno e 'l luogo e qualità di aere opportuno. E se sia posto vicino alla villa, sia in lato che l'aie non vi soggiacino, affinché per la battitura i venti non vi portino la polvere, le paglie e la loppa, ma sí bene gli soprastiano i letami, sí che 'l sugo del grasso del lor fracidume coli in quella terra, che quantunque grassa, sempre s'allegra di nuovo grassume, [cioé] la terra dell'orto; perché rinnovandovisi ogni due o tre mesi, anzi ogni mese, nuove semente e piantette d'erbe trasposte, ha sempre bisogno di nuovo cibo, e d'essere aiutata col grasso che continuamente si rinfreschi. Soprattutto fa di bisogno avere l'orto chiuso e serrato in maniera che le bestie e gli uomini non abbino a poter danneggiarlo, cosí col strappare col morso di quelle, come col toccare,

tramenare e brancicare di questi, e massimamente delle donne menstruate, ritardandosi il crescere di tutti gli erbaggi e l' acquistare, per il lor toccamento o passeggiarvi. E del fortificarlo attorno son varie le maniere: altri col loto stemperato e ben battuto fan grossi mattoni con le forme e gli murano; altri fra tavole alte e grandi cacciata questa terra liquida fanno tutte le mure di terra, che si possono, come si disse di sopra, incalcinare; altri di pietra e loto, con questo annestando i sassi insieme, fanno un muro; altri gli fanno un muro a secco, che abbi dalla parte di fuora una gran fossa che s' empia d' acqua copiosamente, sendo di natura da rattenerla; perché restando asciutte e vuote [le fosse, si] leva e sottrae l' umore all' orto, sí come ai campi i dirupati botri levano il nutrimento ai grani e biade seminatevi; sí che volendo circondare l' orto con fossi grandi, principisi poi, [tenendo] lo spazio dell' orto lontano venti braccia, et ai campi della condizione detta, trenta o quaranta. Altri vi fanno muri impiastrati di loto, coperti sopra di strame o di myrica; altri gli fanno attorno un palancato d' asserelle di castagni appuntati, confitti alle traverse, e fermi a forti e grossi pali. Altri le piante delle spine o i semi vi gettano e pongono.

La diritta è far una buona e fonda fossa intorno al circuito dell' orto al tempo buono, e presi dei pruni bianchi o altri spini e de' roghi scapezzati, piantarli nel margine della fossa in modo che li si cavin fuore dalla cima un mezzo pié dal terreno, tenendoli netti, con sbarbarvi dentro e d' attorno ogni erba, e massimamente

nella prima estate, cavandole tutte e gli sterpi e tutto quello che vi sia nato fuor di quelli, che portan via il nutrimento che li vien loro. E la terra cosí ben netta loro d'intorno, lavorata da ogni banda, si ricuopra di buono strame, col quale e la rugiada della notte si cali alle radici, e dalla sferza del caldo esse spine e roghi piantativi si difendino; l'anno appresso vi si mettino degli appoggi e delle traverse fitte ai pali, ai quali le verghe delle spine et i roghi si leghino; e d'anno in anno alzandogli, si faccin d'ordine in ordine salire a quell'altezza di siepe che si vogli, la quale basterà che sia di tre in quattro braccia. E tutto quello che sopravanza si pieghi nel piano destro e sinistro della siepe, sí che si rimbocchi a difficultar maggiormente il transito; a cosí fatto termine condotta, si dee ogni anno rilegare, e dovunque ella sia rada, massimamente da basso, riempiere coricando le messe di traverso; e sarà tanto folta che non vi trapasserà pur un uccello, né trasparirà alla vista; e cosí fatta siepe non l'estirperà né anche il fuoco, anzi abbruciata, piú fonda rinascerà. E si dee ancora ogni anno attendersi di potar le messe superflue, e punte che eschino dell'ordine rintuzzare.

Ancora, poste le spine come di sopra et attaccate, s'intacchino al calcio quattro diti da terra con ferro tagliente, e piegate e ricoperte in essa, cavati fuori i rami, si propaggineranno; et ancora, fra le due terre datogli un taglio, in quello rimetterà, e da quel mezzo rotto, scosceso, piegato a terra per lunghezza, rimetterà

nuove messe, le quali, a giusta grandezza cresciute, si ritagliano e ripiegano al modo medesimo, tanto che il primo o secondo anno, cosí seguendo, si vadi facendo folta. Questa riuscirà piú forte, ma non sí pulita, dell' altra, e massimamente se si faccia di roghi piegati in arco di mano in mano a terra; et ancora la punta. E non avendo piante vive, si seminino i lor semi secondo la regola detta di sopra, e sendo fitti s' intreccino insieme, che faranno similmente fondissima siepe.

E perché cosí come di tutte le ville [e] d' ogni sorte giardini l' anima è l' acqua, cosí degli orti è la vita e 'l mantenimento. Eleggasi adunque per l' orto un luogo dove non abbi principalmente a mancar l' acqua; e se non vi sia un rio che naturalmente corra, o fonte che del terreno o di sasso surga, o ramo di fiume che vi si possi derivare (che questo per l' erbe è meglio di tutti, per essere acqua incotta dal sole, che meglio stagiona l' erbe e fa le che han grosse radici piú cottoie), né da sasso surga, del quale quanto piú lentamente uscirà fuori, sarà sempre piú sottile, leggera, nitida e pura e sana, facciasi un pozzo, cavandosi nel mese di settembre, quando il sole otterrà l' ultima parte di Vergine, innanzi all' equinozio autunnale, che allora si esperimentano bene le forze delle fonti, quando manca la terra dell' umore della pioggia; e se non si possi questo, facciasi nella piú alta parte un gran truogolo che raccoglia l' acque del verno, murato, o nella stessa terra rilevata; e se questo ancora manchi, guardisi di eleggere di terreno di buon fondo, e che sia

simile a sé stesso da imo a sommo, e divegliasi a dentro due o tre puntate, ché cosí manterrà fresche le radici la estate; facendo la terra lavorata ben sotto come le cantine, che d' inverno son calde e di estate fredde. E dove sia modo d' adacquare, basterà affondar quanto vadi in giú col vanghile la vanga, mandandola giú diritta e pigliando la terra sottile, perché si facci piú trita; e quello è da osservare dove la natura non aggiovi gli orti con l' acqua, dividendo in varie parti, e che i luoghi volti a settentrione si consalvino all' estate e quelli di mezzodí all' inverno; e massimamente se sia in costa o spiaggia. Ma l' orto desidera tuttavia la pianura. Appresso l' acqua de' fiumi, per adacquare è buona quella delle fonti, poi quella di pozzo; e delle artificiali quella di citerna, della piovana ripiena; et accanto a questa, quella delle fosse che vien da cielo. Plinio ha un credersi che le freddissime aggiovin le cose et a bere sien piú suavi. Men utili son quelle degli stagni che l' elici mandano, perché portano assai semente d' erbe. Assaissimo aiutano l' erbe le pioggie, e con esse si ammazzano le bestiolette e nascono, scrive il medesimo. Et a certe convengono l' acque salate, come al rafano, bietola, ruta, cunila e radici, alle quali tutte la salata è particolar medicina e le fa piú saporite e feconde; a tutto 'l resto dan giovamento le acque dolci di buon sapore e buone, sí come nuocono le fangose, le putride e di cattivo odore; ond' è che la piovana sia la migliore, annaffiando temperatamente, per lavar l' erba dalla polvere et ammazzare i ver-

mini; e sempre giova che ella non venghi che troppo scaldi, o con furia rovinosa, che imbelletti l' erbe e porti via il terreno. Imperciò di estate è piú giovevole che in altro tempo annaffiare di notte, né mai su la sferza del caldo: o la mattina avanti il levar del sole, o la sera quando va sotto. Ma il bassilico [1] s' appartiene adacquarlo a mezzodí. E tutto quello che è seminato, si tiene che dia fuori presto, adacquandolo con acqua calda avanti al sole. Con l' opera di Teofrasto concorre Plinio, che la fredda, facendo meglio l' effetto di rinfrescare, giovi piú all' erbe, purché la non sia agghiacciata, e quando si adacqua lascisi la terra che sia bene inzuppata e sazia d' acqua, e nei luoghi che hanno piú ombra s' adoperi acqua stata al sole e tiepida; e tanto sia, per quando di estate si semini contro a tempo erbe per farle nascer presto, e si adacquino una volta piú dopo mezzogiorno. Quelle dei fiumi generano erba assai, e men di queste quella delle fonti, e poi ancora manco di questa quella del pozzo. E qualunque ella sia, ovvero che s' adacqui erbe dal pié della lor radice, perché non abbi a traboccare sopra le foglie, è bene farla passare per un lato dove ella s' incorpori con polvere di strade o letame trito; e di poi farla andare all' erbe e massimamente quella che uscisse da nevi o fonti gelate, che cosí si contempera, et in un tempo annaffierà l' erbe per il bisogno, ingrassando il terreno. Nell' annaffiare, faccisi dare l' acqua che s' alzi o con padelle di rame con manico lungo

[1] *Ocimum* è scritto sopra *bassilico* in carattere più piccolo.

di legno o altri innaffiatoi; e quando l'erbe son piccole, faccisi dar cascando in su finocchi o sermenti secchi o frasconi o vimini che vi sien posti sopra, ché ciò difende dall'esorbitante calore e giova assai a far nascere e tenere il terreno fermo. Non si dee adacquare pianta alcuna essendo in fiore, perché l'acqua percotendo nella sua boccia la guasta e scalda. E se con acqua fatta tiepida al fuoco s'adacqueranno le sementi che vorrai far nascere all'inverno, daran fuori piú presto, ancora che sien di natura di nascer tardi; e quelle di tosta nascita ancora tanto piú si solleciteranno. Ma ciò non s'ha a usare né agli arbori nati, né a fargli nascere, perché s'infermano, et il lor frutto è piú cattivo. Medesimamente dove sono arbori fruttiferi, sotto non vi hanno a essere erbaggi; e dove sono erbaggi non v'hanno a essere sopra i frutti; e cosí l'erbe da insalata e l'erbe da cuocere, come i frutici et erbe medicinali, le quali deono essere di per se spartite dalle altre, senz'uggia o occupazione d'altro. Ma perché piú acconciamente si potranno in vari luoghi della villa accomodare i siti atti et i terreni buoni per loro, si potrà distintamente in diverse parti ordinarli, facendone due divisioni, delle quali una contenga il giardino o verziere degli arbori fruttiferi et il selvatico, e l'altra abbi l'orto che serva a tutte le sorte d'erbe e frutici medicinali, odoriferi e coronarie, da cuocere e mangiar crude per l'insalate, ponendole tutte nei luoghi e nei siti ch'elle desiderano; e cosí quelle che aman piú l'acqua stieno ai rii e nell'acqua istessa, avendo fatto per

ciò un raccetto; [come] la ninfea et i triboli e la salce et i giunchi; et i rosai et i gigli a pié d'essa, o dove ella passi. E cosí tutte seminarle in quei lati che loro di natura amano. Dice Varrone, ch' e' giova coltivare gli orti vicini alle città. Ma dovunque si sieno, il sito loro vorrebbe essere una dolcemente piegata pianura, che pianamente vi corresse l'acqua viva per diversi spazi. E Palladio dice [1] che la felice disposizione dell'orto consiste in esser posta in un piano alquanto inchinato, e ch' e' vi possi correr l'acqua per tutti i pavimenti degli spazi divisi. Ancora nel fondo delle vallate aperte et alla radice d'esse, et a pié dei bassi de' monti verso mezzogiorno, e nei dorsi dei colli e coste che non sieno oppressati, o sotto altri monti che le adombrino o soffochino, staranno bene; e temendo il troppo caldo, umido, freddo e secco, staranno bene nei luoghi temperati. Et in qualunque modo sia situato, in luogo aperto sia e libero da tutte le ombre, perché negli ombrosi sarà di niuna utilità, e l'erbe fuor del cavolo e maceroni non vi profitteranno; imperciò nei freddi facciasi [l'orto] verso oriente, ovvero al lato di mezzodí; nei caldi a contrario, e nei temperati che mezzanamente partecipi dell'uno e dell'altro. E nei siti piani, con il lavoro che vi si fa, che ha a essere tuttavia con la vanga lavorato ben trito e fondo, con essa diritta s'agguagli di modo il terreno, che vi resti solo tanto pendío all'acqua

---

(1) *Dice lo stesso Varrone,* la stampa, coll'arbitrio di chi non ha saputo leggere nel testo.

ch' ella possi muoversi senza correre per i solchi a annaffiare l' aie, che la rattenghino un poco, e non scoli cosí presto a scorrere in essi molto; et in tutti i siti che ella via, si riduchino l'aie, lavorandosi il piú che si può a questo modo; perché, correndo troppo forte, l' acqua porta via il terreno.

Desiderasi ove s' ha a far l' orto una qualità di terreno che di sua natura non sia né troppo grasso, né magro al tutto né troppo, ma grasso e resoluto, che generi erbe sottili a guisa di peli, perché cosí fatta condizione di terra è facile a lavorare, e si stritola bene trassinandola; e col letame che se gli dia, si può far grassa assai per il bisogno dell' erbe. Perché la spessa e grassa di sua natura è difficile al lavoro, e vuole piú fatica; ma di vero questa viene largamente ricompensata da lei con l' abbondanza del frutto; e, secondo Columella, le zolle grasse che si risolvano in polvere, come arena, che facci assai gramigna e che produca dell' ebbio e sia un po' umida, è tenuta la piú probabile et atta all' orto, perché la troppo secca come la troppo umida non sono a proposito degli orti. Quella che da per se facci degli olmi, dei meli e de' susini e della farraggine è buona; cattiva è dove si crea il galbano o l' elleboro bianco e 'l tasso. Vuole [l' orto] tepidità d' aere e di terra e benignità di cielo, perché nella terra troppo fredda niente vale la clemenza del cielo; e per contra, se sia la terra troppo col terreno adusta, sia che aere si vogli buono, poco gioverà. Dai cattivi venti sieno ancora difesi gli orti, e massimamente dagli aridi et

ardenti che abbruciano l' erbe e le guastano, come le troppo gran brinate e nebbie. Imperció dove queste dien fastidio, similmente si fugghino. E per questa cagione non starà meglio in altro sito, che in sfogato e dilatato da ogni banda; e se ben richiede terra mezzanamente soluta, et umida piuttosto che secca, brama il terreno con tutto ciò grassissimo; e però abbi, come si disse di sopra, nella piú alta parte il colatío [1] del letame e del grassume. Puossi ancora conservare gli orti nei luoghi aridi, come dice Columella, ma con poco utile, cavando o vangando all' ingiú tre o quattro puntate con la vanga. Ma [meglio sarebbe] se si potesse trovar terra di sua natura dolce e delicata e che si sfarini lavorandola e smaltisca l' acqua, sí che piovuto che sia resti asciutta, che agevolmente si lavori, penetrando facili i ferri, non facci zolle tenaci, ma spolverizzi e sia netta da ogni sasso e pietra minuta e grossa; e non si trovando cosí naturalmente, sia con l' artifizio ingrassata; il che si farà dandogli a ogni sementata d' erbe sempre nuovo grasso di letame della miglior sorte, come l' umano digestito, mescolato con pagliaccia e colombina; e di tutte le stalle, che sia bene smaltito.

Il muro fatto con calcina sarà piú sicuro per gli orti con le pergole di viti attorno che s' alzino con i legni fitti all' insú; e sieno piantate le viti dalla banda del muro, perché altramente e 'l grasso e l' acqua danneggerebbero alle radici. Occupa il muro poco luogo, e le

---

[1] *colato* la stampa.

siepi molto e le fosse, consumando del buono; che se pur v'è qualche cantonata sghemba o avanzume di terreno che non riquadri, si può empiere di canne, bramando il canneto terreno di grassezza e bontà uguale a quello degli orti. I quadri poi sieno scompartiti dai loro viottoli che li dividino, tirati tutti a sesto; et abbino di qua e di là in su i loro orli per lunghezza, e cosí gli altri andari piú piccoli in traverso, spallierette basse di timo di levante, d'isopo, di nepitella, puleggio, persa, sermollino, origano, rosmarino, spigo, salvia minuta, viole et abrotano e pincri d'Inghilterra e simili; le quali tutte erbe occuperanno solo lo spazio delle vie, senza occupar (1) punto del terreno dell'orto, facendo i solchi che servano a mandar l'acqua ove bisogni di là dall'erbe delle spalliere. Siano gli spazj dell'aie o porche, dove si hanno a seminare o trapiantar l'erbe dell'orto, col solco (2) intorno a loro un po' larghetto, e loro non piú larghe, che aprendo uno quanto può le gambe possi dai solchi arrivar sopra a zappettare e cavar via, radendole col marretto tagliente, tutte l'erbe cattive che nascono e i semi tutti, tenendo la schiena arcata, senza calpestare il seminato. Cosí ogni piccola viuzza e sentiero che si spartisca per i quadri abbi larghezza a proporzione di essi, e di qua e di là le spallettine di odoriferi fiori; le aie poi o porche, o, come si dice in Toscana, l'aiuole, et in Lombardia resole, che sono nei quadri distinte dai

---

(1) *pigliar,* arbitrio della stampa. — (2) *suolo,* errore della stampa.

viottoli o piccoli sentieri, hanno a essere un po' piú strette e lunghe per trasporvi l'erbe, come che sien lunghe dodici piedi e larghe sei, cosí medesimamente divise per poterle con facilità e senza guastare far nette; et i lor margini, cioé i loro arginetti dalle bande, nei luoghi umidi e che si possono adacquare, sarà assai innalzargli due piedi, e nei secchi e piú asciutti uno, fra l'aiuole; se l'acqua sia solita traboccare o allagare gli spazi che contengono l'aiuole, deono essere dagli orli piú alte di loro, perché piú agevolmente vi facci l'entrata l'acqua che vi si avvia, e poi che l'assetate abbi satolle racchiuse, si possi nell' altre travoltare. Benché alcuni usano, senza allagare il tutto [1], annaffiare due aiuole per volta, trattenendo l'acqua per i lor solchi, et a ogni tante braccia facendo una buchetta larga in tondo concava a discrezione, turando con la vanga di sotto, e con una padella di ferro con lungo manico gettando l'acqua sopra di loro alta et in quantità; e come ne abbian succiato il bisogno, si tramuta l'acqua e la pala all' altre contigue. Ma dove sia la commodità dell' allagare è meglio, e sarà assai nei gran caldi dei due dì l'uno; et a questo altro modo, due volte il giorno.

Deesi ancora, rasente i muri o macchie volte a mezzogiorno, innalzare il terreno a scarpa per far prode lunghe quanto è il muro o la macchia, e larghe quindici o venti piedi, con buon pendío; e se ne puó sotto l'una fare un' altra, per piantare in tutte le lattughe e

---

[1] *allargare il tratto*, con errore, la stampa.

bietole per l'invernata, e di poi per l'estate i finocchi, facendo loro argine del terreno della proda medesima che gli rincalzi, avendo seminati in quelli mezzi i fagiuoli o poponi. Ma bisogna concimare a doppio per il pendío; e se saranno con un muretto da pié che rattenghi la terra, si potrà (avendo da capo fatti certi occhi di pietra) piantarvi de' capperi, i quali ancora posti nel fin della proda sopra esso muro faranno bene, ma non vogliono essere poi lavorati d'attorno. Ma perché nell'autunno e nella primavera principalmente si seminano e si traspongono l'erbe negli orti, è cosa convenevole di dividere le sue parti, e quelle lavorare nella primavera che si vogliono seminare nell'autunno; e il lavoro ha a essere tuttavia fatto con la vanga; e quando primieramente si comincia l'orto, divelto; e poi si seguiti con la vanga diritto; e talvolta per rinnovare il terreno diasi una zappata sotto la vanga, tirando su quel terreno nuovo. Adunque il terreno che sia destinato per seminarsi e piantarsi a orto all'autunno, si lavori al mese di maggio; e quello che sia serbato a seminarsi e piantarsi a primavera, si lavori a ottobre e novembre; e l'uno e l'altro si lasci così smosso riposare sin al suo tempo, perché con i freddi e brinate si ricuoca e stagioni, come per i caldi si preparerá a buona digestione e a ricever con perfezione i seminati e il postime, avendo per le contrarie ragioni, tanto il caldo quanto il freddo, valor di cuocer la terra, disfar le zolle e fermentata risolverla; e di ammorzare l'erbe triste, annichilando i suoi semi. E se ció non

basti, quando arriva il tempo del seminare, quattro o cinque dí innanzi, minutamente ricercandole e leggermente rilavorando, s' hanno a cavar l'erbe e le lor bacche; e passata la Bruma, ai 23 di gennaio, vi si cacci il letame in rilavorando il terreno, marreggiandolo sotto. Dipoi seminate, l' aiuole s' hanno a raggiungere e coprire con secchi cespugli, avendo prima con i magli o marra lunga ribattuto il terreno, e le nasciture erbe calcate in modo, che non le serri poi il caldo; e cosí daranno fuori sí sottilmente, che parranno peli a uscire; e cosí quattro o cinque dí innanzi si facci a quella parte che s'ha a seminare nell' autunno, ai quindici di settembre e primo d' ottobre, e se gli dia il letame, se si puó avere umano ed asinino che mena poche erbe. Nei luoghi freddi si semini nell' autunno piú presto, e nel verno piú tardi; ma nei temperati si seminino mese per mese, o dei due mesi, quelle semente che per tutto l' anno si vogli rinnovare per tuttavia averne; che perció è giudicata la fatica degli orti maggiore del lavorar l' altre terre, rivoltandosi il terreno loro almeno sei volte l' anno.

Ma perché dell' erbe alcune sono che servono a mangiarsi e cotte e crude, et altre per il piacere della vista; altre per l' odore et altre per l' uso medicinale ; et alcune d' inverno, alcune d' estate et altre nei tempi di mezzo fra il verno e l' estate; la prima sementa sia dopo la bruma, di marzo, aprile e maggio: nel quale [tempo] il cavolo, la radice, i navoni, la bietola, la lattuga, la romice, la senapa, il curiandolo, il prezzemolo, gli anici e il nasturcio possiamo se-

minare. La seconda sementa [sia] dopo il solstizio dell' estate da mezzo settembre in lá, entrando ottobre, nel qual mese si pianta il porro, l' appio, il citiso e l' atteplice; e la terza per l' estate si comincia in alcuni luoghi di maggio, nella quale il cocomero, la zucca, la bietola, il bassilico, la porcellana, la satureia si pongono. Con tutto ció molti altre cose [si] seminano e piantano fuori di queste. Ma quelle che tu vorrai che non faccino il seme, si seminino dopo il solstizio; e certe si seminino in due tempi, nell' autunno e nella primavera; et alcune piú spesso, come la lattuga, il cavolo, le radici, la ruchetta, il nasturzio, coriandoli, cerefillo; e gli anici intorno a marzo et a settembre si seminano; et alcune vengono d' ogni tempo, potendosene seminare in tutti i tempi dell' anno, e non ch' altro di ogni mese, mese per mese, che hanno di mano in mano a fiorire negli altri mesi d' esso. Rinnuovasi la sementa di alcuni erbaggi in sul medesimo terreno; alcuni ne sono, che vengono dal seme, alcuni dalla radice, di lor soli e spiccati dagli altri, altri col capo, altri con l' uno e con l' altro, altri colla radice e col seme, altri con la corteccia, altri con la cartilagine: sonone alcuni che con la carne, et alcuni con le tuniche carnose; certi con le marze e con il ramo, come la ruta, l' origano, il timo et il bassilico, quale tagliano come sia pervenuto all' altezza di un palmo, e rimette; certi con la radice e col seme, come le cipolle, l' aglio et i bulbi e tutte quelle che hanno capo. E per ben che tutti i semi dell' erbe faccino, nella ruta la regola fallisce; ma se pur nasce, tardissimamente viene innanzi;

imperció si pianta a rami. Di quelle che naschino con la radice, la lor barba è diuturna e fruticosa, perciocché dalle sue barbe muove e mette, e spesse volte in piú si spartisce come i bulbi, i genzii e le squille. Impongono et alcuni con il capo, come l'appio e la bietola, perché allargano le radici, dalle quali surgono le foglie et i gambi, i quali tagliati, quasi la maggior parte rimettono, eccetto che quelli che hanno il gambo fuori da banda. Il rafano e la rapa, cavategli le foglie coperte nella terra, crescono e bastano all'estate, sbarbati, tenuti nelle cantine. Il frutto di alcune è in terra e d'altre fuori, e d'alcune nell'uno e nell'altro luogo. Alcune si aggiacciono in terra come il cocomero e la zucca et il popone, i cetriuoli e l'angurie; ma le zucche in pergola fan maggiori e grandissime mandate sopra gli arbori; altre per innalzarsi han bisogno d'appoggio, come il convolvolo, la balsamina, i piselli, e dei fagiuoli alcune sorte; et il luppolo al salice [1]. Di certe i piú freschi semi piú presto si generano, come nel porro e nel genzio, cocomero e zucca. Per il che alcuni il seme del cocomero nel latte o nell'aceto o nell'acqua con quello delle zucche van macerando, facendoli cosí dar piú presto fuori; cosí l'appio, la bietola, il nasturcio, l'origano, la cunila e 'l coriandro. Particolare e proprio [è] quello che si dice della bietola, che in un anno la non si generi tutta, ma qualche cosa che gli manchi nel primo, nel secondo si conduce a fare un poco piú, et a fine nel terzo. Per tanto,

---

(1) *et il luppolo e 'l salice*, la stampa.

di copia di seme, da siñ piccola, apporta assai l'essere il terreno bene a solatío ([1]).

Nell'ordine della ragione de' semi ci è questo da osservare, che non sieno senza succhio, mescolati, o adulterini, per la somiglianza. In certi il seme vecchio ha tanta forza, che muta la natura, perché del seme del cavolo invecchiato nasce la rapa, e di questa il cavolo. Ancora, si raccogliono i semi, quando piú presto [e] quando piú tardi, d'alcuni. Il tempo a proposito è a primavera, nella nascita della Canicola, e nell'autunno. Né avviene ció per tutto, ma secondo i luoghi; la bietola, la lattuga, il bassilico, la ruchetta e il navone nascon presto; la ruchetta in tre dí, la lattuga in quattro, la bietola l'estate in sei, l'inverno in dieci o dodici, il curiandolo passa venti, se sia il suo seme vecchio; se nuovo, ricusa di nascere, se non si acciacchi o stravolga; la cunila e l'origano dopo i venti saltan fuori. Difficultosissimamente esce della terra l'appio in quaranta dí; se prestissimo, in trenta. È perció da avvertire che importa assai se sopravvenisse sereno, o tempo rabbaruffato o cattivo, perché piú presto dan fuori coll' aiuto del cielo, come avviene ne' luoghi tiepidi e solatíi. Alcune [piante] una volta sola in tutto l'anno partoriscono, alcune piú spesso et [altre] in due anni, come l'appio e 'l porro. Il genzio e simili, che [sono] seminati una volta, si mantengono piú

([1]) Credo che voglia dire, che tanto per poca, quanto per molta quantità di seme, importi assai essere il terreno bene a solatío. Ma non è chiaro.

anni, come la terra che ogni anno si risemina. Presso il gambo impongono il porro, il genzio, le cipolle e l' aglio, e tutte quelle che dai lati creano i figliuoli ; e queste tutte desiderano assai letame e l' acqua.

Nel gettare in terra i semi dell' erbe, come negli àrbori, è da tener conto della ragione della luna, seminandoli e piantandoli quando la cresce. Molti credono che sia bene far l' uno e l' altro dal quarto dí della luna al decimottavo, altri dalla terza giornata della luna, alcuni dalla decima alla vigesima. Come si sia, tutto si dee fare quando la luna è sopra terra. E perché dell' erbe che si mangiano è di bisogno tutto l' anno, sendo loro un continuo condimento per il nostro (¹) vivere, conviene seminarne ogni mese per averne tutto l' anno. E sebbene nei luoghi freddi, come nell' Alpi, solo si puó attendere all' erbe ne' mezzi tempi, tuttavia quelle che resistono al freddo e poi al caldo non periscono [e] vi si potranno avere, come i cavoli, i porri, gli agli, radicchi e simili; e di quelle anco che amano la stagione temperata, coprendole l' invernata, come la lattuga, le bietole, prezzemolo e maceroni, e massimamente a solatío, in prode che le possano, quando si scuopre, avere il riverbero del sole, aggiugnendovi letame e paglia di sopra in quantitá. Nei luoghi temperati il seminare che si averebbe a fare di primavera, vien meglio fatto di novembre o nel principio di dicembre, che di febbraio o marzo, ancora che i semi non naschino prima che

(¹) *meglio*, la stampa.

di febbraio o marzo. E la ragione è, che s'averanno l'erbe piú a tempo nella stagione ch' elle si ricercano, et i porri e le cipolle si potranno piú presto trapiantare; e tutte quelle che si hanno a trapiantare si possono seminare tra quelle che restano in sul terreno; e queste si possono diradare e lasciarvele per ordine, che faranno come le traspiantate; e massimamente nei tempi dell' estate la lattuga. Si possono ancora seminare mescolatamente piú sorte d'erbe di quelle che s'hanno a trapiantare; fra quelle si seminano, che non s'hanno a muovere d' in sul terreno, dove elle son seminate; perché, quando le vi saranno tutte nate, si leveranno quelle e vi si lasceranno queste, come i porri, le cipolle, gli agli, le carote, le pastinache, le bietole, i radicchi; e queste, perché dieno la foglia e si lascino far le barbe; e con queste le pastinache e le carote et i prezzemoli si posson seminare in su i divelti, perché le faccino e grosse e lunghe, standovi almeno l'anno.

Le cattive erbe che tuttavia mena 'l terreno, tosto cresciute le buone, si levino o sbarbando, o con tagliente marretto; e le trapiantate si sarchino piú d'una volta, e rincalzandole si dia loro nuovo letame fradicio. In trapiantando avvertiscasi (fatto il foro con buon piuolo) di non raggrovigliolare le barbe, ma giú diritte mandarle, spuntandole sempre, perché piglian piú forza a rimetterle; e basta un sol dito svettarle. Aggravisi co 'l piuolo ben la terra addosso, sí che si facci toccare per tutto; e sieno rincalzate da ogni banda; e subito che elle sieno traspiantate, a tempo asciutto s'annaffino; e se

le si trapiantano nel secco l'estate, annaffisi prima il terreno assai, e smaltita l'acqua si trapianti quivi; et ai gran caldi si ricuoprino con vimini, graticci o paglia. E se per qualche improvvisa o repentina pioggia si fosse la pelle della terra o crosta sollevata, o si stringesse e serrasse loro intorno a farle seccare, tornisi destramente con i piú piccoli marretti a sarchiare per staccarla, e che non dia lor noia.

Solevano gli antichi fare i pergolati negli orti, mandandovi sopra delle viti; et alcuni amano agli orti le strade coperte dagli arbori sopraddetti. Ma meglio è lasciare i viali liberi, e che niuna aia dell'orto sia suggetta a uggia che sia, se ben vi si comportino i peschi e gli albicocchi, et in su le prode e nei canti i fichi; ma questi tuttavia usufruttano il terreno e con la loro ombra nuocono agli erbaggi (1).

I semi dell'erbe non passino un anno, e si elegghino quelli piú stagionati, piú di peso e piú granati. Tutti i semi dell'erbe seminati in dí umidiccio, nasceranno meglio, che nel secco, asciutto e freddo, perché questo ritarda, quello incita a nascere. Nel terreno che a sorte fosse salso, seminisi all' autunno, perché l'inverno contempera quella salsedine. Gioveragli mescolargli la sabbia di fiume e della terra buona. I semi posti nei luoghi umidi tralignano piú tosto che nei secchi, e perció è bene mutargli la seconda volta, che [nel]la prima e' sien peggiorati. I semi che con benigno aere si piantano, sono

(1) Nella stampa questo brano è trasportato dopo le parole: *non si razzoli mai.*

al germinare piú atti; e seminati in luoghi tiepidi et esposti al sole piú tosto nascono. I semi piú freschi generano per tempo nel porro e nel genzio, nel cocomero e nella zucca; i vecchi piú tosto nell' appio, nella bietola e nel nasturzio, nell' origano e nel curiandolo. I posti in luogo caldo fanno i fusti e intalliscono piú per tempo; fanno il seme piú presto, ma non è tanto buono, All' erbe di qualsivogli ragione s' inaffierá il seme, e che non tallischino cosí tosto, per mantenerle piú verdi, se si scavi intorno al pedale quando saran cresciute; e ció si facci spesso, riempiendo pur di terra cotta. L' erbe per medicina, si cogliono i fiori avanti si mutin di colore e caschino. I semi si raccoglino poi che sia serrato [1] il termine della lor maturezza, secca e consumata che sia in loro la crudezza e l' acquerositá; e le lor barbe s' hanno a cavare quando sono le lor foglie cadute; et a quelle ch' elle non cascano, quando si vede che elle non gli crescon piú. I fiori, quando son bene aperti e ch' e' finiscono e cascano, e l' erbe istesse, quando son venute alla lor perfezione, si coglino in giorni buoni e sereni a luna scema; e di queste i fiori et i semi si deono serbare in lati asciutti, secchi et oscuri, sopra tavole. Nei vasi di bolo armeno e dell' Elba ben cotti e di Schiavonía, non solo questi benissimo si conserveranno, ma tutte le cose da mangiare, e frutti et altro, coperti con coperchi del medesimo bolo che turino e suggellino, ben serrati che non sfiatino. Le barbe loro si conservano

---

(1) Sopra *serrato* in carattere più piccolo si legge *finito*.

nell' arena umida, le secche in lati asciutti, sospese da terra legate a stanghe in palco, in stanze ben chiuse al buio. Ma i semi de' porri e delle cipolle si conservano meglio che in altro lato, nelle lor proprie coverte; l' erbe d' importanza s' adacquino con l' acqua tiepida che n' aranno di meglio, preparata cosí dal sole o dal fuoco, o con acqua attinta d' uno o due dí addietro.

Quanto piú si lavora e rilavora la terra degli orti, tanto piú si megliora e raffinisce, aggiugnendogli sempre del grassume, che è quello che nutrica l' erbe, e dà forza al terreno. Se l' orto covi o stia serrato il terreno, che patisca troppo d' umido, si corregga e si emendi con fogne fatte sotto, o con tramutare il terreno in alto, che abbi il suo scolo, o far nel piú basso un gran pozzo smaltitoio, o cavarne con artifizio l' acqua, e tenerlo poi asciutto. Appresso alle sopraddette cose non si razzoli mai.

[*Il testo a questo punto finisce, in fondo al* retto *della carta undecima; il* verso *della carta istessa è lasciato bianco. Nel* retto *della carta duodecima continua*].

Deesi da una parte del giardino che paia piú appropriata, o vero in un procinto di esso, che sia separato con muro o con gran fossa et argine, piantare il salvatico d'arbori da ragia, come pini, abeti, larici, nassi, cipressi, ginepri, pini salvatichi e storaci; o da per se tutto di loti e sicomori. Bisogna considerare il lor sito, aere e terra naturale, e quivi con l'arte et industria imitar la natura, dando loro quello che si sa che gli appetiscono; e cosí andare per le piante in quei lati dove le faccin piccole, e cosí cavarle con il lor pane; et alla luna d'ottobre in luogo frescoso, conforme al lor paese, si ponghino in buoni lavori di divelto ben sotto, ma non poi ben addentro poste, con far lor vezzi e riguardargli dal bestiame. Né vi si potino che 'l pino e 'l nasso, aiutando questi a salire all'insù; e volendo seminargli, procaccisi d'essi di tutte le sorte semente buone e stagionate; [e si pongano] o in su buche ripiene di buon terriccio quivi, o in luogo grasso di buona terra spenta, l'anno al marzo; e di poi adacquandole che creschino e venghino presto; e nati che sono andargli diradando, e trasponendoli cosí piccoli nel luogo dove hanno a stare, o, come s'è detto, seminargli in su 'l divelto, e nati diradargli. E avendo a trasporgli il secondo anno, si può fare in ordine quincunce, fitti come si desideri ombrosa e folta la selva, o che si brami sotto spazio erboso da passeggiare; e seminandovi palèo, vi starà bene; e l'arcipresso che vi si ponga, se bene è tenuto pianta lugubre o funebre, è bella, non tocca mai da piede, sendo egli

naturato a crescere con tutti i suoi rami. È ben vero, che avendo la punta biforcata, s' ha a tagliare il ramo piú debole, perché venghi innanzi l' altro piú gagliardo; e tanto si può fare agli abeti e alla zampina. Il pino e gli olmi con le lor barbe danneggiano le muraglie; perciò piantinsi nel mezzo. Et ancora che si ponghino simili piante intorno alle case e pratelli [1] grandi e spaziosi, nei mezzi e rasente i muricciuoli, si possono mettere tra gli altri a far bosco, il quale sarà piú bello variato, che d' una cosa sola. Et abbisi a mente d' usare ogni diligenza possibile, perché sono piante fastidiose a alleficare, e bisogna porgli a ragione, e vezzeggiargli un pezzo et in buon lavori et ai tempi; che cosí cresceranno e viveranno. Queste selve fatte con l' artifizio vorrebbero essere grandi e capaci di circuito, per potervi con piacere far esercizio et andarvi attorno, e perché cosí vi nidificheranno uccelli di varia ragione, e dentro nel procinto del muro vi si potranno nutricare diverse sorte d' animali, e tenervi anco de' conigli. Ma bisogna pensare che vi sia o fonte o rio che corra, o fiume vicino che si possi derivare, facendovene andare un ramo, o sí vero, come a Toledo, che muova con ruote l' acqua a farvela andar dentro, salendo con trombe aperte, abbondantemente; o con altro artifizio operar che vi sia copiosa abbondanza d' acqua; la quale cosí com' è la recreazione della vista umana,

---

(1) *pianticelle,* la stampa fiorentina.

somigliantemente è l' anima viva delle ville, dei giardini, delle selve e di tutta la terra [1].

[*Qui giunti, seguono nel codice tre carte bianche che sono la 13.ª, 14.ª e 15.ª Nel* retto *della car. 16.ª ripiglia il testo*].

---

[1] Questo ultimo brano, dalla parola *operar* alla fine, manca alla stampa.

Dalla cultura degli orti chiaramente si può comprendere, per i piccoli loro spazi che di gran frutto sono, come piú rende un campo piccolo ben lavorato, che non fa un grande negligentemente trattato. Imperciò, conviene molto bene osservare il terreno che s'ha fra mano; e se bene gli orti ricercano umidità e freschezza, non per questo vogliono essere situati in luoghi ch' e' restino affogati dall' acque. E se pur sia il campo basso, che quivi esse troppo lo predominino e gli soprastieno, e gli convenghi far orti, è di necessità asciugarlo con l' arte et operare che dal troppo umido non rimanghi offeso: il che si procurerà con alzar la terra da un lato, perché la scoli dall' altro, e con il colmarlo nel mezzo, e dargli il calo dalle due bande in una fossa che riceva l' acque e le sgorghi in qualunque parte, ove essendo piú basse camminin via. Et è il vero tempo di accomodar ciò, sempre che occorra o la prima volta o piú d' una rifarlo, a primavera et all' autunno; et a questo medesimo tempo è bene ancora a terrazzare i campi che altrui vogli disporre alla sementa o acconciare e preparare per orti, perché si megliorano di terreno e si mantengon sani. Imperciò quei cavezzali o caccini, il cui terreno si deve condurre nei campi alla primavera, si arino di ottobre o novembre, affinché la terra bolli insieme e si scaldi, e che ogni corteccia e altra erba vi fosse marcisca, riducendo la lor terra in due gombine o vaneggie sole, affinché le assai piogge del verno possino scorrer fuori; o vero in una sola, quando il terreno fosse arenoso o d' altra sorte che non

patisca umore, rompendoli bene quando stanno a ordine, e sottilmente. Al marzo poi sequente s'arino minutamente affatto, dispensando la lor terra nel mezzo de' campi, essendo tali che patischino d'acqua. Ma, sendo asciutti, né patendone, pongasi ugualmente per tutto, facendogli piani a modo di prati, con un poco di pendío. Quelli dipoi che nell'autunno aranno bisogno di tale opera, si rompino al modo detto al febbraio o marzo precedente, lasciandogli cosí sin al novembre sequente, et allora riarandogli e portando la terra per i campi, con l'ordine detto. Cosí, questi per il caldo dell'estate, quelli per il freddo dell'inverno, si ricuoceranno, fermentandosi in modo che spolverizzeranno. E l'arare grossamente i cavezzali e portar via subito il terreno, non giova molto che i stagionati; e se pur occorre portarlo dentro subito, arisi con tutto ciò minutamente, né mai quando sia zuppa la terra, e si rifacci questo ogni tre o quattro anni, ove n'è di bisogno, come nei campi umidi e succhiosi; ai quali si facci il colmo alto nel mezzo per liberargli dal troppo umore. E sendo tuttavia asciutti e sabbionosi, non occorre fossi, ma sí ben spesso rifondergli ugualmente di buon terreno; e la terra che si ha a portar sopra i campi, dei fossi o d'altri luoghi cavata, si lasci prima, ove è, stagionare cinque o sei mesi, poi si porti sopra i campi, se sia viscosa, tenace e forte e grossa; ma se sia sabbionosa e risolubile, dolce, leggiera et asciutta, e che si sfarini dopo breve tempo, vi si potrà condurre [subito]. Cosí riducendo e sanificando i campi, vi si potrà, oltre alle semente ordinarie,

destinargli a orti; ma se si incontrerà in terreno, che bagnandone una zolla leggermente con acqua e provando con mano se è tenace, di modo che toccandola s' attenghi alle mani, restando come pece attaccata alle dita, e gittata in terra non si sparga, risolvendosi in minutissime parti, sarà manifestissimo segno di grassezza.

È bene ordinare il letamaio dell' orto, ove scolino tutte l' acque e vi stagnino, e quivi inviare tutte le brutture a marcirsi e stagionarsi; e sia in lato ascosto il piú che si può dal sole e dai venti, o si cuopra con tavole o doppio paglione, perché si mantenghino succhiose; e per essere il migliore e piú caldo letame di tutti gli altri quello de' colombi e galline, si potrà dare a tutte quell' erbe che piú rodono e consumano, come cavoli e lattughe, sparto rado piú e meno, secondo che sia vecchio o nuovo. L' umano è molto caldo; e con questo s' ha a mescolar paglia et altri letami digestiti, perché abbi riparamento; e solo darlo schietto ai cappucci, alle lattughe, alle carote, pastinache e radici, per averli sfoggiati, et a tutte l' erbe che barbano addentro, come prezzemolo e radicchi e carote fiamminghe. Quello di pecore e capre vale a tutte l' erbe minute, come bietole, spinaci, prezzemolo seminato fitto et insalatuccie. Di buoi, vacche, cavalli e muli, non vale agli orti piú che tanto; buono è per i prati; e massimamente questi due. È tenuto per gli orti, come si disse, lodevolissimo quello degli asini, perché non genera erbe, e pessimo quel di porco; ma tutti, ben mescolati insieme

e imputriditi di pari, gioveranno ai campi et agli orti; et a questi tenendo sempre a mente di ridarne a ogni sementa, perché l'erbe succiano assai tutte dal terreno, e conviene, tuttavia che elle si riseminano, riletamarle. Perciò non si può assegnare tempo determinato agli orti come ai campi da sementa, nei quali si dà dirittamente a settembre et a maggio. Diasi agli orti stagionato e digestito bene, perché il crudo non gli gioverà tanto; e bisogna fuggire di sciorinarlo ai gran soli e caldi, perché questo ne cava la virtù; piú tosto ai tempi nuvolosi e coperti, et a luna crescente; sí come a questa s' hanno a gittare in terra tutte le semente degli orti. Ma se sia il terreno grassissimo, si può anco alla scema, e massimamente seminando un po' piú tardi; e se il terreno sarà umido, seminisi nel far della luna, e quattro dí intorno. E perché l'erbe vengon copiose e con gran rigoglio, ancora a esse si dee avere in uso l'osservazione della luna; perciocché cosí come il sole [ha] tutte le virtù elementali, e la luna per virtù sua è padrona della generazione del fare e diminuire; per il che dan vita a tutto; et essendo il sole caldo e secco [1] e la luna umida, cosí si fa fra loro un perfettissimo temperamento: il che osservando, si fa il maggior benefizio che si possi fare alle piante et all'erbe, avendo massimamente la luna facoltà di generare [e] far crescere dal principio del suo crescimento sino al plenilunio, di diminuire e scemare dall'opposizione sin alla sua con-

---

[1] *fuoco,* la stampa fiorentina.

giunzione. E cosí come la cresce di lume datogli dal sole, somigliantemente s' augumenta d' umidità appresa dall' acqua e dalla terra; e quando la comincia a scemare, manca insieme il caldo e l' umido, sí che nel suo tondo ell' è umida piú d' ogni altro tempo. E ciò propriamente si richiede alle fave e massimamente alle grosse che si seminan negli orti, facendo lor bene sempre l' umido. Ma nella congiunzione, o poco innanzi, è priva d' umido e secca piú che mai; e questo giova alle veccie, e allora è anco ben seminarle, per grassume de' campi e degli orti. Alle biade et ai grani fa bene, quando cresce in seminando; e dichiara manifestissimamente il suo giovare che fa alle piante et erbe, con l' essere ella nell' estate calidissima nella sua congiunzione e di verno gelatissima. E per il contrario, nell' estate, quando è colma, le notti son fredde; e nell' inverno tiepide; il che tutto le rinfranca ed aggiova.

Restano i giardini o orti pensili; o che fosse Semiramide la prima che ne facesse, o Ciro re di Persia. Si fanno per ornamento de' palazzi; e Cesare Augusto piantò cipressi che crebbero in notabile altezza sopra la muraglia del suo mausoleo, come oggi a Roma si veggono piantati sopra le stalle del palazzo di San Marco, dove sono infinite vigne et arbori sopra le volte delle muraglie, tutte cose pensili. Servono ancora a ricreazione delle piú belle stanze per il godimento della veduta della verdura, come che il piú delle volte si faccin venire, o in su i cortili dove s' affaccino l' occhiate di tutte le finestre, o da una banda, o a rincontro delle

stanze del primo piano o della sala, senz' alzare i piedi come vi s' arrivi; e si possi quasi che di camera corre l' insalata e di notte col lume della lucerna, et avere le frutte a ore strane. Ancora sopra le loggie dei lati ripieni di buon terreno si posson fare spalliere d' agrumi, e nel mezzo ordinare l' orto pensile ripieno di frutti, viti et erbe a suo modo, con forte muraglia, e sotto i suoi scoli; e non ch' altro, sopra i tetti istessi delle case si possono ordinare orti o giardini pensili accomodati sopra doppie e forti travi, fabbricandovi sopra con vespai battuti che tengan l' acqua, e sopra questi, sí che possi scolare l' acqua, mettere il terreno, o almeno con esso quantità grande di vasi di grandezza piú che ordinaria, o orticini grandi di terra cotta ripieni di terriccio buono e piantati di che si vuole. Et a quel medesimo fine ne fabbricarono et edificarono gli antichi nobili e potenti principali non pur in terraferma, ma in mare ancora, che è gran cosa a dire, ne fecero, come ne aggiusta fede la nave di Hierone siracusano, che fu quattro volte maggiore della septireme [1] di Pirro, sopra la quale fu fatto un giardino ripieno di viti e frutti et erbe, fondato tra le squere in su grossissimi e gagliardissimi legnami: benché il re d' Inghilterra fe' tanto grande una nave, che vi si poté giucare con racchette alla palla. Queste cosí fatte coltivazioni pensili si deono fare a piacimento e secondo il potere, che fa di bisogno sia grande, perchė vogliono sotto buone volte, grosse, dop-

---

[1] Sopra è scritto in carattere più piccolo: *16reme.*

pie, di buon lavoro, con gagliardissime spalle di muri grossissimi, e con catene di ferro se bisogni a traverso, e grandi sfiatatoi e sgorgatoi d'acque; e le volte sieno a mezzo cerchio, perché sien piú stabili e forti, e sieno abili a regger peso maggiore. E vi si dee portar sopra la terra macera e buona, piú alta e fondata che si possi, et ai tempi caldi mediante l'acqua mantenervi l'umore; e cosí si facci ai vasi che vi si tenghino, rinnovando lor spesso ben la terra ai piedi; o sianovi viti o frutti, tenendoli castigati col potare; e gli uni e gli altri annaffiando sempre che bisogni. E volendo abitar sotto, converrà far tanto piú grossa la muraglia, sì che non possi in modo alcuno penetrar l'umido, non che l'acqua che vi si adoperi. E osservando poi tutto colla regola che s'è detta degli orti e giardini.

[*L'editore toscano aggiunge qui un periodo di sua fattura per collegare le parti del testo; io l'ho tolto. Fra questa parte generale or finita e la seguente particolare descrittiva dell'erbe e legumi, che incomincia nel codice, è lasciata bianca la parte inferiore del* retto *nella carta 19.ª e bianco pure ne è il* verso. *Al* retto *della carta 20.ª ricomincia il testo.*]

L' **Abrotano** agguaglia di color cenereccio l' assenzio, nel resto ha la foglia che va somigliando la manifattura di quelle del cipresso e sabina. Nasce così in piano come in monte; questo si tiene per femmina, l' altro per maschio; questo con più rametti, quello d' un fusto solo, quasi il cipresso degli orti; l' uno e l' altro posto sotto il guanciale incita a Venere, e fra i panni lani gli difende dalle tignuole. S' appicca e si semina come l' assenzio, ma meglio vien di rametti che a seminarlo, nascendo il suo seme molto adagio e qualche volta fallendo. L' uno e l' altro si fa d' aprile, e si può di novembre trasporre ancora, se ben teme il gran freddo e il troppo caldo. Ama luoghi non molto occupati dal sole, piuttosto all' uggia, non ostante che sia caldo; tiene la foglia perpetuamente e fiorisce l' estate col frassino; fa spalliere basse e minute acconcissimamente quando è piantato fitto e fondo, che sarà quattro o sei dita dall' una all' altra pianta; la femmina fa più belli fiori, e luccicano come l' oro. È l' abrotano erba medicante; et appassito e scaldato in su le teglie di terra cotta, giova, ponendolo nel luogo affetto, a ogni interna doglia. Fa così nel terren magro come nel grasso, e sopra il tufo istesso se ne ritrova. Per le spallierette conviene talora ripiantarlo, quando ne vien meno qualche pianticella; e bisogna tosarle di primavera, riordinarle e rassettarle.

L' **Acetosa**, *oxalida* detta, nasce da per sé nei campi lavorati domestichi la primavera, e dopo l' estate che sia segato il grano; fa ce-

spuglio di piú cesti insieme, e si attacca e mantiensi traspiantata in buon terreno. Raccogliesi ancora il suo seme profittando bene, seminato nelle aiuole degli orti all' aprile. N' è della piccola minuta e della grande; è erba ottima per l' insalate.

[L'] **Agretto** è il nasturzio con foglie piccole et intagliate; cresce di gambo alto un braccio, fa il fior bianco e 'l seme rosso oscuro. Truovasene del nero e del bianco; seminasi di primavera, et è buono nella mescolanza dell' insalate.

L' **Adracna** di campo ha le foglie simili al semprevivo, un poco piú rotonde, piú piccole e men lunghe, e va per terra; solo quando vuol far la sementa distende i rametti in alto, i quali secchi all' uggia, e cacciati in pezzetti et in poca quantità nelle civaie che non son cottoie, le intenerisce e fa cuocere. Le sue foglie son buone per l' insalate, e i gambi conditi nell' aceto si mangiano. Slega i denti, e si semina a primavera; ne è ancora della minuta, e l' una e l' altra è prodotta naturalmente dalla terra da per sé negli stessi orti, prati, campi, vigne. È la medesima porcellana.

L' **Aizòon**, detto il semprevivo, è di tre spezie. Il maggiore ha le foglie piú lunghe, il minore l' ha aovate; l' uno e l' altro nasce, e massimamente il minore, tra le macíe delle muraglie, tra i sassi, nelle corone delle mura e nei sepolcri ove non batte il sole e su per i tetti; e si nutrisce ancora nei vasi, trapiantato

con la pianta in terra. L' altro terzo è l' arborescente; sta attaccato in terra e cresce in alto, massimamente sostentato da qualche telaio di legname; va su rampicando; serve per spallierette; e questo a ramo, o spiccato dal ceppo (1) vecchio, di primavera s' attacca; gli altri due, con un poco di lor pane di terra ai piedi et ancora con la radice sola, s' attaccano a dove altri vuole, e tanto piú quello che ha foglie larghe, grosse et ammucchiate in foggia di un carciofo; vive su gli spigoli de' muri e su le gronde de' tetti, senz' aiuto alcuno.

L' **Agliada** è un' erba che ha le foglie simili a quelle dell' amaranto, fa cesto piccolo d' esse, et al sapore et all' odore sanno d' aglio; è buona nell' insalata da per sé et in mescolanza; fa seme e si semina di primavera; trovasene e s' usa assai nelle coltivazioni degli orti di Bologna.

L' **Aglio** fu grandemente lodato da Galeno medico per rimedio evidente ai veleni et all' infezione dell' aere, et egli ne scrisse in particolare; a tal che sì come egli sortisce la prima lettera, merita ancora fra gli erbaggi dell' orto il primo luogo, e massimamente ch' egli è eccellente ancora per cavare i vermini che tanto infestano i putti piccoli e talvolta i grandi; è cibo forte e gagliardo, giovevole ai marinari; e n' appariscono di due sorte, bianchi e castagnuoli un po' rossicci, e l' Ulpico cresce piú

---

(1) *corpo*, la stampa.

che l' ordinario, e chiamanlo talora l' Affricano. Potria essere che egli fosse quello che oggi si chiama d' India, molto piú grosso degli altri e di piú dolce e delicato sapore, e che meno spuzza mangiandosi, e manco sa ancora d' aglio in bocca. Ha questo aglio d' India una proprietà dalla natura stravagante, la quale è questa, che un anno fa una cipolla sola o bulbo, e l' altro fa spicchi come gli agli ordinari e cosí va seguendo alternativamente; e se quando fa gli spicchi si trasponga in terra tutto insieme, ciascheduno spicchio genererà un aglio d' un capo solo senza spicchi, e poi piantando quell' aglio tutto intiero farà i suoi spicchi. Ricerca l' uno e l' altro una coltivazione medesima; e se bene in ambedue si può al tempo suo raccogliere il seme che egli fa e seminarlo, tuttavia è piú sicuro il piantargli a spicchi. Desiderano terreno grasso, dolce e piacevole a lavorarsi, ben trito e sospeso, ma piú del lor colore bianco, cavato e smosso ben sotto e senza letame; perciocché questo gli incuoce o riscalda, rendendogli atti a marcirsi, e bastan meno. Vengono ben piú grossi, massimamente se s' adacqui e sia marcito; vie meglio nei terreni non adoperati, ma nuovi, dove per qualche tempo a dietro non sia stata seminata né piantata cosa alcuna. Volendo valersi del seme, si semini di febbraio o marzo secondo i luoghi, e nati d' un mese si trapiantino; ma meglio è, come si è detto, trasporre gli spicchi. Se il paese sarà caldo, o la terra asciutta e secca, piantinsi al principio di novembre, et in sito volto al sole; ma dove risiede la neve, freddo e ghiac-

cio, e in terreno basso ombroso et umido, è meglio a mezzo settembre, o al principio d'ottobre, e prima ancora, se a questo tempo possa ivi la neve o 'l ghiaccio impedirlo. Hannosi a mettere gli spicchi ad un per uno lontani un sommesso l'un da l'altro nel fondo del solco fatto, ricoprendogli con tre o quattro dita di terra e non piú, e quando han dato fuori con tre foglie, appianisi l'arginetto del solco, e si pareggi il terreno, e d'indi si sarchi spesso, sendo che acquisteranno in grossezza quanto piú sian frequentemente sarchiati; e quando sono gli agli alquanto cresciuti fuor del terreno, [con] l'attorcergli e rivoltargli a terra innanzi che facciano il gambo ingrosseranno sotto, né se n'andranno in foglie. Volendo farlo capocchiuto come dà fuori, pestivisi il terreno, che il succhio andrà negli spicchi. Di gennaio sono meno forti. Dicesi che se si caccin sotterra o se ne cavino quando la luna è sotterra, o nel suo intermestruo, sapranno men d'aglio e scemeranno il seto, quale si manda via mangiando dopo una fava cruda. E si addolciranno ponendogli in terra con le bucce ed ossi avanzati dell'olive. Ancora il mangiar dopo una radica di bietola arrostita leverà dall'alito il lor fetore. Fra la paglia, al fumo del cammino, si conservan bene, e tuffati prima nell'acqua salata. L'appio crudo, mangiato anco dopo, ammorza il puzzo loro. [Al]la calamita strofinata col sugo dell'aglio gli leva la forza di tirare il ferro, sì come il tirar la paglia vieta l'olio all'ambra che sia unta, o vero ugnendo la paglia. Fa l'aglio il seme; e scrivono che co-

cendosi in modo che non possi nascere, e gettato per terra a dove bezzichino uccelli, se questi lo mangino, stupidisconsi e sbalordiscono, che si piglieranno con mano; e le pecore che mangiano foglie d'aglio faranno latte che saprà del suo seto, quale non lascerà, fattone cacio. I talli dell'aglio cotti lessi e poi fritti in padella, o conditi a modo d'insalata, non sono disgustevoli. È tempo di cavar della terra i capi degli agli, quando son le lor foglie di fuori secche. L'aglio e le cipolle e la squilla per la soprabbondanza dell'umore che l'hanno, mettono da per loro, ancor che riposte in casa fuor di terra, prima e poi, quando sia il tempo loro del germogliare. Rende l'aglio minor seto, mangiato verde. È openione d'alcuni che avendosi mangiato prima l'aglio, non nuochin le cose velenose che si mangino; né meno sia per far danno il morso delle serpi. L'aglio cotto col grasso vecchio giova molto alla tosse; nuoce alla vista et abbacina gli occhi; e pesto beuto nel vin pretto, mescolativi coriandoli acciaccati, stimola al coito. Provoca l'aglio grandemente l'orina, risveglia mangiato col sale l'appetito addormentato; e sopra tutto conviene questo cibo o cotto o crudo, ma piú crudo, ché cotto addolcisce. Si confà ai marinari et a chi naviga.

L'**Assenzio** che vien di Ponto, è di tutti il piú valoroso, et appresso il marino, accanto il salvatico, come tutti piú del domestico amari. Era quello in pregio appresso i Romani nelle feste delle Latine [1]; et al vincitore che aveva,

---

[1] *dette Latine*, la stampa.

superando l'altre quadrige, combattuto con esse, si dava 'l sugo dell' assenzio a bere in confermazione della sanità, sí come il vino fatto con questo conferisce alla medesima; sí come anco gli antichi accostumavano darlo a mangiare ai piccoli fanciulli in un fico secco. Corrobora lo stomaco, e perciò se ne assetta da ber col vino. E volendo pigliarlo a digiuno asciutto, si dee perciò rinvolger nel sale. Mangiandolo condito con aceto ripara a' funghi che si sien presi velenosi. Secco all' uggia proibisce le tignuole dai panni lani. L' inchiostro da scrivere, temperato col suo sugo o cocitura, salva il foglio e lo scritto dai topi. Piantasi l' assenzio in ogni terreno quantunque magrissimo a rametti rattorti, e traspiantando le sue pianticelle nate da per loro a piè de' cesti grandi; sí che si può ancor seminare il suo seme quando è secco bene, e come sia alto una spanna traspiantarlo, e traspiantandolo fitto a dove si voglia fare spallierette basse, rasente i vialetti degli orti o giardini segreti; e tosato e pareggiato colle forbici, comparirà bene. L' assenzio abbrustolato con teglia calda, posto al luogo affetto, leva le doglie interne.

L' **Appio** è quella pianta d' erba che dai volgari si chiama selino, e dai piú idioti sedano. Ama terra grassa, fondata et umida, acquidrinosa, ben lavorata e divelta. Seminasi nell' aiuole degli orti all' aprile; e d' ottobre per traspiantarlo, come abbi cinque foglie, in quel terreno, lontano l' un cesto dall' altro un braccio, si dee porre nella buca ove si pianta molto letame

macero; e battuto prima il suo seme nel mortaio, o, nato, pesto con i piedi, o calcato con una mazzeranga di salcio, nascerà piú crespo. L'estate conviene adacquarlo, sí come farà bene intorno alle fonti. Allargherà le foglie se, quando si semina, si metteranno insieme in un cencio bagnato quanto piglisi con tre dita dei suoi semi. Fa tanto nei luoghi freddi come nei caldi, purché se gli dia l'acqua conguagliatamente. E posti due o tre de' suoi semi in un cacherello di capra o di pecora, verranno innanzi piú allegramente. I semi vecchi dell'appio nascono piú presto che non i freschi dell'anno. Grandissimi verranno, se si faccia loro una fossetta accanto piena di paglia, avendo bene scalzata la sua barba. I talli dell'appio si conservano con la conditura di due parti d'aceto e l'altra di salamoia. I pesci che sieno malati in un vivaio, gittando lor dell'appio trito si recriano e rinvigoriscono. Deesi proibire l'appio alle balie, perché rasciuga il latte e riscalda troppo il fanciullo. Dà buon fiato a chi lo mangia. Piantisi nel fondo del solco, e dipoi quando è cresciuto un palmo, si vadi pareggiando il solco; dipoi all'inverno si leghi il cespuglio con giunco, e fasciato di paglia o senza, ammontandogli la terra attorno, si ricuopra fino all'ultima cima; ancora s'imbianca fra due tegoli posto, ammontatavi la terra intorno; e come sia fatto bianco, o cotto o crudo si mangi, così le foglie come il suo tenerume e barba, condito come gli asparagi. Piantasi anche svelto con le sue radici appresso le fonti o luoghi umidi, dandogli del letame; fa ancora ne' luoghi freddi e ne' caldi e

negli asciutti e secchi; e quando si facci grande la buca col piuolo, ingrosserà la barba. Fa parecchie volte il seme; e seminato una volta sola basta per un pezzo. Le sue messe avanti che dia fuori il seme et induriscano, sono di così buon gusto come le foglie; et i pesci nelle peschiere se si truovano infermi, con mangiar delle sue foglie verdi e fusto si sanano (1). Usavano gli antichi, scrive Plutarco, di coronare i sepolcri d' appio; a tal che [si] diceva in proverbio quando uno era disperato dai medici, il malato aver bisogno dell' appio. Leggesi appresso Omero, Achille aver mescolato l' appio con lo strame ai cavalli ammalati, e molto a proposito, perché quando i cavalli per istare in ozio hanno male ai piedi, niun rimedio è migliore che l' appio, lavandogli con la sua cocitura tiepida. L' appio mangiato e dopo et avanti pasto, dà buon fiato; e per questo l' usavano anticamente nei lupanari le meretrici. Come si sia, accresce grazia e sapore all' insalate; et in Genova, dove s' amano varie e delicatissime, volendone sempre in tavola per ravvivare l' appetito e rinvigorire il gusto, è apprezzatissimo. Fannosi grandi e belli, se avendogli scalzata la barba vi metterai della paglia, non ricoprendolo et annaffiandolo; e farà gran prova, cacciando in ciascheduno cacarello di capra uno dei suoi semi (2). Si trova dell' appio femmina e maschio; questo ha le foglie piú piccole, men barba, supporta i vermini; e quello ha le foglie piú dure e crespe, ha piú grosso

(1) Questo ultimo tratto manca alla stampa.

(2) Manca alla stampa anche quest' ultimo tratto.

piè e sapore piú pungente et è piú caldo. Trovasi dell'appio chiamato Romano, il quale ha la foglia molto larga, dolce e gustevole piú d'ogni altro; se ne ritrova in quelle spaziose campagne, rasente l'acque stagnanti nelle vallate che vi sono. Spezie d'appio è il prezzemolo, e così ancora il prezzemolo Macedonico.

L'**Apocino** è un frutice con fusto senza nerbo, che da se stesso non si sostiene, rependo per terra o aggraticciandosi a che truova; le sue foglie son somiglianti a quelle dell'ellera, sbiancate e piú fievoli; s'attorce e s'avviticchia e da se stesso a terra s'aggomitola; fa buon ripieno nelle macchie attaccandosi con esse; ammazza, mangiato da loro, i cani, le golpe e le pantere, dato in pane mesticato col lardo; s'attacca a' rami di modo, che facendone piú parti in pezzuoli d'un mezzo braccio l'uno, e con piuolo ficcandogli in ogni terreno, non troppo [o] né anco lavorato, getta le barbe e viene innanzi. Puossi piantato rasente a' muri piantare a far spalliere. Fa seme, ma nasce con difficultà; meglio è piantarlo staccato dal vecchio, strappandone le piante da piede. Fa certi fiori pannocchiuti [belli] a vedere, ma all'odore cattivi. Ancora [la] pianta, posta [in] scenata, fa bel vedere per la varietà.

L'**Amaranto** vince tutti gli altri fiori di bellezza, manifattura e vivido colore; chiamanlo i Franzesi *passavelluto*, come che sia di piú bell'opera e più colorito del purpureo di quello che si dice *chermisi*. Fu per constituzione di

Alessandro ornata di esso la sepoltura d'Achille; e così seguirono molti altri. Sementasi a primavera in terreno grasso, trito e crivellato, e perché ha i semi minutissimi, mescolisi quando si semina coll' arena, spargendola con esso sopra l'aiuole degli orti. Nati si diradino, sí che sia mezzo braccio dall'uno all'altro. Sarchinsi spesso e s' innaffino secondo che vada il secco. Dà il suo fiore d' agosto; e d' agosto riserrato basta all' autunno. Per bellezza e vaghezza non è fior che lo superi, a tal che merita di per sé d' essere piantato nei testi. I fiori che egli fa al fin d'agosto, si posson seguire di corre per tutto ottobre, nel qual tempo ha caro che si spesseggi di corlo, facendosi di man in mano piú bello, rinascendo coi suoi fiori piú fitto e fondo. La sementa degli alessandrini è la migliore et i fiori di questi si seccano all' uggia, e con un poco di vapore del forno tiepido, rivoltandogli spesso; così si mantengono nel lor colore, il quale ravvivano posti nel vin bianco o vero in acqua. È fiore che non marcisce, ma non ha né odore, né sapore. Piantato e nutricato con carezze ne' vasi dura un poco piú verso il freddo, [fuori del] suo essere [1]. Chiamasi volgarmente sciamito o fior di velluto; secco, se ne fioriscon le tavole e se ne adornano sopra la coperta i candidi letti.

L' **Aniso** fa la pianta che cresce a foggia del finocchio, facendo il gambo e le ciocche a

[1] Leggo così, supplendo parole, piuttosto che con la stampa *e rende eterno suo essere,* vuoto di senso.

un modo, e quando è piccolo somiglia nella foglia il prezzemolo Macedonico; la quale è di sapor buono et odorato gusto, e nelle mescolanze fa graziosa varietà e gustevole. Desidera terra buona e divelta, sotto grassa con letame, e d'essere adacquato. Seminasi in questa a primavera, e di febbraio ancora e marzo, ricoprendolo poco; le sue prime foglie sono piú larghe dell' altre che seguono poi, le quali divengono tanto piú minori, quanto piú s'innalza il fusto; et il seme nel sapore è quasi uguale a quel di finocchio, un poco piú cocente e piccante e dolce. In Sorìa et in Egitto fa in quantità abbondante, come alcuni anco ne fanno gran procaccio da noi [1]. Cavasi della sua sementa un olio molto salutare allo stomaco, e per rimedio di molti mali. Portandone in mano, dice Pittagora, che non l'aggiungerà il mal caduco; perciò essere da sementarne assai. Grandissima è la lor virtù per rompere le ventosità, o vestito di zucchero o ignudo. Chiamasi aniso, aneto e anice.

L' **Angurie** sono di spezie e sapore de' cetrioli, lunghe come zucche, ma sottili e torte come zucche lunghe ma sottili, di color gialliccio pendente in bianco. Seminansi come i cetrioli, e si procurano come le zucche, et al tempo suo in terreno grasso, adacquandogli spesso. Hanno gran sugo, ma frigido, et in insalata son buone.

---

[1] È incredibile ciò che legge la stampa a questo punto: *alcune terre fanno gran finocchio da noi.*

Gli **Asparagi** salvatichi, detti in latino *corrudae*, si possono traspiantare tolti alla foresta con il lor pane di terra, senza offesa alcuna delle radici, conservategli tutte intere nei luoghi dove si piantano i domestichi; ma non per questo diventano troppo piú grossi, se già non si trascegliessero nei boschi, della più bella ragione ([1]). È ben tenuto che abbino piú sapore et ancora piú virtù nelle loro operazioni de' domestichi; ma il migliore è sementare della razza dei migliori di questi e traspiantargli nati di un anno, o veramente, diradandogli, lasciargli stare a dove seminati si sono, sendo da molti giudicato ben fatto a non gli muovere dalla lor natìa sedia. E quando son troppo spessi, scopransi le radici loro al principio d'ottobre, e cavati con diligenza e piú terra attaccata che si può, si traspiantino quelli che ne avanzano per necessità; gli altri quivi lasciati stare si custodischino. E questo si dee fare ogni cinque o sei anni, sì per diradargli, che ne hanno di bisogno ogni tanto tempo, come per levar via le guaste radici e le fradicie, e nettar quelle che vi rimangono, le quali s'hanno a coprire l'una per l'altra con un monticelletto di letame marcito, per ugual porzione con terra crivellata, ponendola bene intorno alle radici, e così seguendo di mettervela crivellata fin al pari com'era prima. E questa è la vera perché venghino grossi, senza altramente ritrapiantargli. A quelli che si ritrapiantano si dee fare il medesimo, et in ritrapiantandogli non spartir mai

---

([1]) Erroneamente la stampa: *stagione*.

gli occhi delle radici degli asparagi, ma lasciargli stare insieme come sono, et ingegnarsi di ritrapiantare sempre di quelli che sono fitti d' occhi e che n' hanno assai. Ora, scelto che tu averai il seme ben fatto e maturo di buona razza dei domestichi (ai quali si dava anticamente in Italia la palma a Ravenna, oggi in tutta la Lombardia se ne fanno grandi imprese, et a Verona, a Parma, a Milano quelli della Cagnuola sono celebratissimi per grossezza e bontà) eleggi lato di terreno grassissimo in piano o vallata o piè di collina, di sito di paese scoperto, ben fondato, letaminato, ben facile a lavorare, netto, spugnoso e disciolto, divelto sotto un braccio, minutissimamente tritando la terra; e preso del seme quanto puoi strignerne con tre diti, cavato perciò delle sue rosse coccolette, nel fondo di ciascheduna fossa del divelto ripieno un palmo, avendogli ancora prima macerati nel letame, gli metterai nei luoghi secchi et asciutti; negli umidi, avendo piú che mezza la fossa ripiena, verso la cima gli porrai; e si facci intorno a mezzo febbraio, ricoprendoli tre o quattro diti con terra tutta trita, letaminata, grassa. Ancora puoi, divisi un mezzo piè dall' uno all'altro, porvi due o tre semi insieme come legati et uniti, sí che in quaranta dì in circa irrigandosi le radici di compagnia et avvolgendosi con piú lor capelli, creschino insieme come in un corpo. Allora il primo asparago che tu vedi nascere il primo anno, rompilo fra le due terre, affinchè non abbi ad aver deboli radici, e sotto rimanghino gli occhi ai ringagliarditi; i quali si mantenghino per due anni, rompendo tuttavia

senza lasciarlo venire innanzi l'asparago che vi nasce sopra in questi due anni senza far frutto, nutricandogli con letame, e scapezzandogli spesso, e levando con mano, per tenerli sotto, ogni sua messa; gli altri anni non hai a corre l'asparago altramente, disvegliendolo dal fondo della radice ove egli viene, affinché apra gli occhi della sua germinazione; perocché non facendo cosí, i mozziconi sotto che restano all'asparago spezzato martoriano gli occhi delle loro radiche e quasi gli acciecano, non lasciando dar fuori l'asparago. Resterà quella pianta, della quale tu vuoi pigliare il seme; e dipoi presolo, appicca fuoco a tutti, e fagli abbruciare sin a rasente terra ogni lor foglia, ramo e fusto; et allora vicino al verno cuoprigli tutti di buon letame e cenere. Si piantano ancora cavandogli con diligenza con le lor barbe, senza romperne alcuna, in luogo appartato di buon lavoro, governandogli come di sopra è detto; e dopo ventiquattro mesi si trasportino in sul divelto che sia a solatìo, ben letaminato, grasso e bene acconcio. Fannovisi de' solchi sopra, discosti l'un dall'altro, o vero le buche un braccio e non piú fonde, che ricoprendo leggermente le piante possan germinare con piú agevolezza. Ma alla primavera avanti che e' comincino a spuntare, vi si zappi destramente la terra e marreggi senza rompergli, guastargli o calpestargli, e lo asparago poi nato si sveglia d'in sul ceppo, come s'è detto, sì che non venghi fuori tutto; e così seguiterai di coglierli col coltello rasente terra, sin che si vegghi, ai piú belli e grossi che si lascino per ciò, fare il seme; et amandogli

bianchi, si inchiudino in cannelli di canna, e volendogli piú belli e che imbianchino piú presto, cacciagli in un bucciuolo di piombo. Colti poi, et abbruciati che sieno, si possono, anco coprire con pacciame e pagliaccia per il freddo, e dar loro un pugnello di colombina per uno, un po' discosto dal gambo fra le due terre; poi di marzo alla primavera si satollino di letame e si scuoprano aprendo lor le barbe e frugandoli fra l'uno e l'altro con un piuolo di legno dolce, frugando le.... e lasciando.... [1]. Ancora in sul divelto si possono semplicemente in barbatelle seminare, mettendo nelle quattro dita di ripieno della buca quattro o cinque semi per sementa; e per il primo anno nettagli bene dall'erbe, poi custodiscigli come s'è detto, pigliando le corna di castrone non castrato, e minuzzandole e ponendole nel fondo della fossa sparsamente, e ricoprendo et annaffiando spesso. Scrivono alcuni che corrompendosi dall'umidezza della terra ne nasceranno asparagi; et ancora Didimo accerta che ponendo sotto terra le intere corna di quelli acciaccate, frante e peste bene, ne surgeranno asparagi senz'altra sementa. Quando averai colti gli asparagi, volendone tutto l'anno, apri le lor barbe, e con un paletto di gentil legno, come è l'albero o il salcio, scarnandole attorno (che sono al sommo del cespuglio) e nettatele e rifrugatele bene, ricuoprile con terra cotta; e sendo in lato che sia bene a solatìo, e ben letaminato con letame marcio o colombina disfatta, ne daranno qualche volta,

---

[1] È impossibile di leggere altro per la corrosione della carta.

sí come di sua natura in molti lati buoni per il tepore del settembre ed ottobre rifigliano. L'asparago avendo grand' umore in sé come le canne, non desidera che secco, e ricusa d'essere innaffiato. Con tutto ciò, usando di dar loro con discrezione un poco d'acqua nell'autunno, si faranno piú teneri e piú doppi come da per sé senz'altro nel terreno che sia grassissimo et un poco di sua natura umidiccio; et il meglio sarà piantargli di fossa in fossa, fatta in sul divelto, d'un braccio o braccio e mezzo, e di mano in mano che gli asparagi vi si piantano, distendendo bene e non intricando insieme le lor barbe, senza premere e malmenare gli occhi, riempiere l'una fossa con l'altra, non la colmando affatto, ma un palmo meno; di poi in capo all'anno conguagliandola al pari. E conviene, cavate con diligenza le piante, porle in sul fondo della fossa che sia prima ripiena di terra ben lavorata un palmo, sapendo che quanto piú a fondo si mettono, tanto piú sono poi gli asparagi e fanno grossi e con maggior copia d'occhi da farne in abbondanza. E prima che si mettin giù, sarà ben fatto cacciare in sul fondo della fossa assai corna d'animali, e sopra quelle ricoperte di terreno o fra quelle piantare gli asparagi, i quali sentiranno da loro giovamento nelle radici, in essergli da quelle mantenute fresche, et aiutargli a dar fuori piú gagliardamente, tenendole asciutte e sospese dall'acqua piovana, che fermandosi loro addosso le infradicia. E quello che si riempie della fossa sia di terra crivellata della medesima; e pareggiata che ella sia in capo a un anno,

non cogliendo gli asparagini che sarà per due anni, sarchinsi e tenghinsi netti dall' erbe; et a questa foggia si ponghino al febbraio o al marzo nei luoghi freddi, nei piú caldi o tiepidi all' autunno [1]; et all' ottobre carchinsi di letame ben marcio; e, se si potessero avere, di segatura di corna da coltellinai e raschiatura di esse e sopra della vinaccia con i suoi acini in quantità. Di poi al seguente febbraio o marzo porrai nella fossa un' altra parte di terra crivellata sin quasi al sommo, che sia netta di pietre; e poi all' ottobre riempi il terzo del vano che vi resta di segatura di corna mescolata con terra netta, e poi all' altro febbraio gettavi addosso tutta quella terra che sarà rimasta in sull' orlo della fossa, netta o crivellata similmente con vaglio di fil di rame, onde gli asparagi possino dar sù solli solli. Molti tengono che non si debbano tagliare et abbruciare prima che nel terzo anno, e cosí corgli né prima che passato maggio, perché tanto piú si fan deboli che spesso si tagliano. E quando gli tagli, faccisi, come si è detto di sopra, ben sotterra in sul suo ceppo; seguitisi poi di custodirgli al febbraio, col marreggiargli fra loro l' erbe quattro diti sotto, nettandogli e mettendovi del letame marcito; et all' ottobre cuoprinsi di buon letame fracido di cavalli, pecore, colombi o pollame; ma meglio è loro il grasso delle fogne e sopra tutto la polvere che casca dai graticci, sui quali si sbattono le lane; ancora gioverà lor porre in sul ceppo dello

---

[1] *E quello che si riempie . . . . all' autunno,* manca alla stampa.

sterco umano e della cenere ([1]). Ma a voler di certo due volte l'anno asparagi all'ottobre et al marzo, benché al marzo e all'aprile è cosa ordinaria nei luoghi temperati, subito alle calende d'ottobre vi si faccia appiccar fuoco, aggiugnendo fra gli asparagi della loppa e della paglia in quantità, acciocché il fuoco duri piú, e che la terra senta tanto piú il caldo, e di poi far nettar via ogni cosa e zappettare per tutto; et a primavera con un ferramento a due punte si ristuzzichi la terra perché possino piú agevolmente venir a dar fuori, e la terra aperta aggiovi le radici a farsi piú grosse; et in quel tempo non piovendo, non sarà che bene dar loro dell'acqua, ché cosí germineranno e daran fuori al sicuro. Ancora gli faran essere piú grossi, se quando gli asparagi saran fuori quattro dita, gli posi loro in capo un bucciuolo di canna o di piombo che si ficchi in terra due diti, non lo rimovendo o toccando sin che si pensi sian fatti. Cosí pure diventeranno bianchi candidi di piú bella vista, ma saranno meno saporiti che a lasciargli scoperti che sien verdi. Alcuna volta si ritrova asparagi di natura d'allungarsi piú del bucciuolo e l'alzano da terra; perciò è bene far i bucciuoli lunghi alla misura del maggiore asparago che s'abbi nell'asparageto. E gli asparagi s'hanno a mangiare innanzi pasto, e deono esser cacciati nell'acqua bollente, di poi scolati [e] infarinati, si frigghino nella padella. Provocano l'orina e giovano allo stomaco. Si cuocono ancora con la carne et in.... riescono eccellenti.

([1]) *et all'ottobre .... della cenere,* **manca alla stampa.**

E gli asparagi nei luoghi asciutti si piantino nel fondo del solco, come si è detto, negli umidi in cima. Colto il frutto, si stuzzichi il terreno sopra di loro in cima, e cosí si vedrà se vogliono rifruttificare ([1]).

L' **Attreplice** si ficca in terra con una sola radice calante al basso, piena di barbicole che si dilatano nel terreno; per tutta la primavera e sin all' autunno si può seminare, e di dicembre ancora, in terra ben coltivata e letaminata, ancor che grassa di sua natura sia. Desidera d' essere largamente annaffiato; cuoprisi il suo seme tosto che sia gettato in terra, cavando spesso dalle radici quell' erbe che vi nascono per dentro. Non si gode di essere trasposto; tuttavia crescerà assai meglio seminandolo rado; il salvatico e il domestico è tutt' uno. Deesi tagliare continuamente, perché non resta continuamente di rimettere. Non rifiuta alcun terreno, e per tutto alla fine viene allegramente. Non si semina negli orti di Toscana, come in Lombardia copiosamente il marzo e nel principio d' aprile. Usasi a far torte, mescolando con cacio, burro et uova; non è erba che piú presto nasca e piú tosto cresca negli orti, perché in quindici dì si semina o venti, nasce e si mangia; produce le foglie di fattezze larghe appresso al fusto, et appuntate in cima a modo di saetta, grasse, piene d'umore, di colore piú presto giallo che verde. Il fusto, il quale il piú delle volte rosseggia, cresce con due o tre ramicelli all' al-

---

[1] *Provocanó l'orina .... rifruttificare*, manca alla stampa.

tezza di tre o quattro gomiti, su per il quale nasce il seme in certi follicoli schiacciati simili a quelli del nasturzio, ma di forma assai maggiore. Dura buono per tutto maggio, et è vana opinione a credere che sia lo spinace; io tengo che sia quell' erba chiamata bietone. Cuocesi continuamente senz' acqua nella padella, perché ne fa da sé assai, e si rivolta con la mestola spesso; cotto, se ne fa palle e si strizzano forte, poi si rifriggono nel butirro o nell' olio; vi si aggiugne agresto o aceto secondo i gusti, e si mangia a quel modo. Molti tengono che sia lo spinace; et è anco il Romano, di maggior foglia e dolce.

L' **Avena**, detta *Bromo,* è vizio del grano, et in essa degenera l' orzo; n' è della salvatica e della domestica; la domestica è di granello maggiore, l' altra è minuta e pelosetta. Gli antichi della domestica fecero pane, e massimamente in Germania, dice Plinio. È buona, verde e secca, per i cavalli et altre bestie; nuocegli il vento e la nebbia in sul fiorire. È buon cibo per i cavalli l'estate, perché gli rinfresca dentro, e dà loro nutrimento buono. Non affatica l'avena troppo le terre, a tal che si può convenientemente seminare nelle terre stracche per farle riposare, a seminarvi poi al tempo grano. Desidera con tutto ciò terreno grasso, e basta due volte ararlo. Nel magro ancora e debole viene, se bene in questi la non profitta tanto a moltiplicare. La farina nell' aceto disfatta manda via i nei. Brillano alcuni l' avena, e brillata la cuocono con il brodo delle carni grasse, e fa

buon gusto. Se l'avena ricade, si può far pascere alle pecore come il grano; e per avere in cima la spiga, avvertasi che non sia pasciuta dalle bestie (1). Credesi che, segata che sia, gli giovi la pioggia a farla ingrossare; però lascisi in terra sparsa otto o dieci dì. Seminasi d'ottobre e novembre e di febbraio, e se sieno terre umide e fredde, di marzo, né mai nel verno freddo. Curasi come l'orzo (2).

La **Baciglia,** Finocchio marino, Erba Corda, detta da Columella *Date* (3), che si semina quasi tardía, perciocché ella non si condisce se non quando è la vendemmia e piú tardi, nasce nei luoghi marittimi da per sé, e volentieri tra le fessure delle pietre scoscese della marina e scogli, nelle rupi d'essa e nei margini dei fiumi grandi, ove a fatica si può con i piedi e mano arrivare. Si fa nascer di seme a marzo in terra arenosa, e seminandola nei catini; in capo a due mesi nata si trapianta in quella, et anche tra le muricciole e luoghi sassosi, e per l'istesse mura s'aggrappa come i capperi. E piccola cavata con diligenza delle sue barbe, si traspone nel domestico presso ai muri a secco o fatti a calcina, o accanto a massi grandi spogliati di terreno, et ancora in aiuole o prode che stiano pendenti verso il sole et aride, annoiando d'essere adacquata; e si condisce come i capperi

(1) *e per avere .... dalle bestie,* manca alla stampa.

(2) *né mai nel verno, essendo curante come l'orzo.* Cosí la stampa a sproposito.

(3) La stampa lascia questo nome.

nell' aceto in vasi invetriati, et ancora nella salamoia con i gambi di finocchio, e nell' agresto che sia salato bene. Traspiantata dalla marina s'addomestica, e diventa piú morbida facilmente; e quella che da questa nasce, tanto piú mollifica il ventre; giova a provocar l' orina. Ancora si mantiene insalata come i capperi insalati, con un suolo di baciglia et uno di sale. Posta in un vaso di terra cotta invetriato e secca all' uggia [si] mantiene et ha buon sapore nell' aceto; fresca e verde aggiugne gran sapore all' insalata.

Il **Bassilico**, detto *Ocimo* dai Greci, è di tre fatte: uno che produce le fronde larghe, lunghe e grosse, maggiori di quelle degli sciamiti, somiglianti a quelle degli aranci e de' cedri, onde si chiama, e per l'odore, bassilico cedrato; l'altro le produce assai minori di questo, ma maggiori dell' altro della terza spezie che si chiama *gentile,* che cresce all' altezza d' un piede e mezzo; e posto con sue barbe in una guastada d' acqua senza terra, vi si conserva gran tempo, vivendo fresco e crescendo e facendovi i suoi rami e 'l cespo in foggia di un pino; dove l' altro s'allarga con i rami né cosí si rotonda. Non vuole il bassilico essere tocco con ferro, e strappato con le mani rinasce felicemente, sí come dà fuori in tre dì; e se spesse volte si semini del suo seme, degenererà in sermollino e con maggiore odore, e farà fiori diversi, ma non sarà sermollino naturale, ma che se gli rassomiglia; e sendo sementato in luoghi caldi, farà questo effetto piú facilmente; e seminato ch' e' sia, calcandosi

con un curro, o ben calpestandosi, darà fuori piú presto e piú lieto. Vuole essere adacquato con acqua calda, o sí vero all' ora, di mezzogiorno, [che] abbatte tutte le altre erbe per il secco. È gran cosa del bassilico, che l' ambra riscaldata con un panno che suol tirare ogni minima pagliuzza, assicurasi che il bassilico non tira. Né è vero che ammaccato tra due pietre e sfracellato generi scorpioni; anzi vale contro al morso degli scorpioni non solo, ma contro a morsi piú tristi ancora (1). Seminasi convenientemente dal principio di maggio a mezzo giugno in terra grassa e trita, in luoghi temperati, calcandogli e strignendogli bene la terra addosso, perché lasciandogliela sospesa e sollevata, facilmente il suo seme si guasta e corrompe. Sono alcuni che dicono ch' e' si può seminare nell' autunno, e vogliono che seminandosi cosí verso il verno, che si sparga dell' aceto sopra la sua sementa, perché dicono che piú agevolmente nasce se infuso nell' aceto si spruzzi con le gocciole d' esso; e seminandolo al tempo debito ordinariamente nascerà prestissimo, adacquandolo con l' acqua bollita, seminando due semi insieme. Non vuole essere toso con ferro, ma con le mani; e maledicendolo e bestemmiandolo, sí come la ruta, è openione che venghi piú bello e si facci migliore (2). Si traspianta di maggio alto di quattro diti con piuolo, spuntandogli la maestra, o si dirada seminato, sí che sia un piede dall' uno all' altro. È bene

---

(1) *degli scorpioni .... ancora* manca alla stampa.

(2) *Non vuole .... migliore* manca alla stampa.

trasporlo su l'argine dell'aie in capo ai solchi, perché goda tanto piú adacquandosi della passata di quivi. D'Alessandria ne viene con foglie larghissime; serve nell'insalate di mescolanza, e dà lor buon sapore et odore, essendo quest'erba, di quell'odore che ell'ha, erba odoratissima. È in uso per la salsa e la fa eccellente, accompagnato il pesto con le punte de' roghi. Il proprio del bassilico è rompere il vento, mollificar lo stomaco e provocar l'orina e far alle donne venir copioso latte.

La **Buglossa**, cosí detta perché la sua foglia è maniata come la lingua del bue, nasce da per sé per lo piú nei piani e nei terreni sabbionosi, et ancora fa nei monti nei terreni simili; et in ambedue questi lati se ne ritrova della salvatica e della domestica. Quella ha le foglie piú scabrose e pungenti, et il fiore piú di sottigliezza e minore; questa ha le foglie piú morbide e delicate, et il fiore di color piú vivo in azzurro meglio fatto e piú gentile; e l'una e l'altra ha la foglia somigliante della lingua di bue, cosa che non ha la borraggine, che ha le foglie nel mezzo piú larghe e di tutta forma da quelle della buglossa differenti. Cogliesi la domestica di luglio, se si trapianta negli orti in buon terreno, e raccogliendo il suo seme se n'entra in razza, sementandola di primavera. Seminasi un un po' rada, e si traspianta cosí, perché la possa far cesto et aprire i rami a far fiori, i quali fanno insalata delicatissima, massime conditi con olio fresco di mandorle dolci; allegrano il core come quelli della borraggine; e gli uni

e gli altri acconci in composta col zucchero son lenitivi e confortano lo stomaco. Niun fiore è d' altr' erba che [sí] agevolmente si coglia, poiché a fatica tocco con la mano esce dalla sua guaina. Alcuni d' ogni tempo che la trovano nata alla campagna, quantunque piccola, la trapiantano, adacquandola, negli orti.

La **Borraggine** o Borrana che volgarmente si dice, è un' erba molto salutare, o sia mangiata ella cotta o cruda; conferisce allo stomaco et è lenitiva, e cosí sono i suoi fiori, e massime conditi con olio di mandorle dolci in insalata, e con il zucchero in composta tanto piú. Fa il suo fiore azzurro, e di quella se ne ritrova ancora che lo fa bianco; e dicono alcuni, questa esser nuova razza; altri tengono che sia una sconciatura naturale causata dal difetto del nutrimento, siccome avvenne di un pié di ginestra ritrovata presso all' Alpe che l' aveva i fiori candidi, la quale traspiantata con gran giubilo di chi la trovò nel domestico, subito ritornò a fare i fiori gialli, come è suo proprio e suo solito. La borrana nasce da per sé ordinariamente negli orti domestichi et ancora per i campi e talora alla foresta et alla campagna. Raccogliesi il suo seme e si semina come l' altre erbe nell' aiuole degli orti a primavera, e nata piccola si traspianta nei solatíi per avere i fiori e le foglie; e per averla piú d' una volta si risemina e si traspianta l'estate [1] et al fin del verno; cosí si fa durare in tutti i

[1] *nei solatii .... l' estate* manca alla stampa.

tempi. Et il meglio è traspiantarla d' ottobre et avanti che facci il tallo da seme. E se vadi asciutto, s' adacqui; e d' inverno, amando i suoi fiori, si cuopra con paglione nei lati a solatío.

Il **Belvedere,** o erba che cresce per far verdura in altissima pianta da piccolissimo seme, in guisa di un cipresso fronzuta di rametti da terra sino alla cima, con foglie sottili e lunghe e fonde come di gelsomino, si semina di marzo e d' aprile nelle corti e cortili, et in testi grandi in lati uggiosi, dove poco o di raro batta il sole. Ama terra grassa e sostanziosa. Fa bene nei conventi delle pietre, come il bassilico e la nicoziana, e quelle lo mantengono fresco e crescer lo fanno a meraviglia, né serve ad altro che a dar di sé bella e graziosa vista, accompagnando con i fatti il nome ch' egli ha. Accostumasi assai quest' erba in terra di Roma, e per questo effetto la tengono in somma estimazione.

L' **Erba**, detta **Buona**, o **Santa** [o Santa Maria], desidera di essere piantata a solatío in luogo umidiccio e grasso, o che si possi adacquare. E perché la sua sementa vien tardi, è meglio di potere piantarla con le sue barbe o cesti spartiti che fa, che si cuoprono sotterra, figliando come i rosai, che non s' hanno a traspiantare in terre fredde e nelle calde, a ottobre e novembre [1]. E strapiantandola, si mettino le barbe bene spartite, perché avviluppate si putrefanno come letame marcio; e che il

[1] *che non s' hanno .... novembre* manca alla stampa.

terreno sia lavorato ben sotto, andando loro con le barbe ben a dentro. S' appicca ancora torcendo i suoi rametti che abbino un poco del vecchio, innaffiando bene di marzo e d' aprile, e se vadi secco, per tutta l' estate. Dura, posta in un luogo, per tre anni, e di poi si deono svegliere le sue radici, e ritrapiantare in terreno ben lavorato, grasso, e copertato di letame marcito, di gennaio e febbraio. Si sdegna questa pianta d' essere tocca col ferro, imperciò minuzzisi per l' insalate con mano; se ne trova della salvatica che è simile alla domestica, e posta negli orti diventa come questa.

Il **Bietone** è del salvatico e del domestico, e del verde e del rosso, e l' uno e l' altro nasce da per sé nel domestico, lavorato e seminato negli orti tra gli altri ortaggi che si sementano. Raccogliesi il seme quando è fatto, di settembre, del domestico; e si semina per primavera. Amano terren grasso e massime i rossi, ma i verdi riescono piú delicati. Vogliono esser cotti come gli spinaci; et aggiuntovi sopra, quando son cotti e caldi, scolati, conditi con l' olio, buon formaggio grattugiato et agresto, si fan piú appetitevoli e di un gusto piccante in agretto grazioso. Chi brama in essi le foglie larghe, gli semini radi, sarchiandogli spesso. Son lenitivi e grati allo stomaco, e piú d' ogni altra erba di facilissima digestione.

La **Bietola** è openione che nasca in ventisei dì, seminata quando il granato comincia a fiorire; d' inverno in quaranta; e come ella abbi

cinque foglie si può traspiantare. L'estate dee innaffiarsi nelle aiuole degli orti piani, e l'inverno dee essere traspiantata nelle prode a solatío, nocendogli il freddo. Traspiantandosi se gli impiastri la barba di letame marcio o bovina, e si metta in terreno ben grasso e letamato. S'allarga il suo cesto, ponendovi sopra una lastra e lasciandovela stare. Ne' paesi temperati si mantiene per tutte le stagioni dell'anno, e per ogni tempo può seminarsi; ma nei luoghi freddi diventano migliori. Vogliono star lontane dalle cipolle, ricevendo offesa da loro. Amano d'essere spesso sarchiate e nette dall'erbe; e dall'un cesto all'altro [distanti] due terzi di braccio. Il suo seme basta un anno, et è migliore quello che il nuovo. Sia il terreno lavorato ben sotto perché possano ingrossar le radici, cosí la bianca come la nera, sendo ambedue buone a mangiare, cotte e condite come l'insalata ordinaria. E quella sorte di Genova e di Napoli che fa le costole piú grosse, che si cuoce col cavolo, è migliore. Scrivono che le foglie del cavolo nella botte di vino lo guastano, e che postovi quelle della bietola torna a essere buono; e che le bianche solvono il ventre, e le nere l'astringono. La radice dell'una e dell'altra secca in forno o al sole spolverizzata, messa nel vino, subito l'inacetisce; e cotte sotto la brace e mangiate dopo, levano in tutto il seto cattivo dell'aglio. La cocitura delle bietole, cosí delle foglie come delle radici, lavandosi la testa, leva via le lendini e la forfora, et il lor succhio manda via il dolore antico del capo e le vertigini, e provoca l'orina. È piú astersiva e digestiva la

bianca che la nera, che ha, come s'è detto, dell'astringente, e piú nelle barbe che altrove. La bietola bianca cotta e mangiata con aglio crudo vale ai vermi del corpo; è in tutto e per tutto erba utilissima e comoda per le torte e ravioli minuti, e per dar colore alle frittate e sapore piú grato, infondendo nell'uova sbattute il suo succhio. È venuta di Germania una terza spezie di bietole, la quale ha le foglie rossiccie e similmente la barba, la quale ingrossa oltre misura, e s'allunga sotto il terreno un braccio e piú, e tagliata somiglia le carote rosse. Conviene rinnovare ogni anno il seme, il quale cosí si pone in terra grassa di buon fondo e letamata bene. Divegliesi cosí fatto terreno un braccio e mezzo sotto, tritandolo e minuzzandolo bene, di poi di braccio in braccio si fa un gran foro con un palo di legno sodo o ferro in giú un braccio e piú, e largo in bocca un ottavo di braccio; questo pertuso si riempie di terriccio disfatto nero, e nel mezzo si pongono tre grani del suo seme, lontani un dito l'uno dall'altro, e dei nati se ne lascia venire innanzi un solo, sarchiando et adacquando se occorra, e nettando dall'erbe; e ciò si fa all'aprile. E cotta e condita come le carote fa un'insalata eccellentissima, e tanto piú cotta in una pentola rimboccata, con fuscelli sullo spazzo del forno [1].

---

[1] Due errori in queste ultime righe, nella stampa: *nettando l'altr'erbe* invece di *nettando dall'erbe;* e *sullo spazio del forno* invece di: *sullo spazzo del forno.*

Il **Bulbo** degli orti domestico, dalle calende di novembre sin a febbraio, di terreno trito e ben lavorato dove si semina, si pianta nelle aiuole, fattivi i solchi, rincalzandogli e riempiendogli acconciamente, e mettendo a ciascheduno una lastruccia o coccio sotto, acciò si facci con le radici maggiore, perché col seme parte ne nasce il primo anno, e parte il secondo. Ama terra grassa letamata. Del bulbo scrive cosí il Mattiolo: « Non mancano chi credono che le nostre scalogne volgari, o veramente, cipolle fissili, le quali noi in Toscana chiamiamo cipolle maligie, fossero i bulbi degli antichi; ma si cognosce l' error di costoro per quello che scrive Teofrasto, il quale e delle scalogne e delle cipolle fissili scrisse fra le spezie delle cipolle e non tra le spezie de' bulbi. Scrisse de' bulbi Galeno, e di sopra a questo scrisse. Che tanto i bulbi che si mangiano nei cibi, quanto quelli che mangiati eccitano il vomito, fossero notissimi agli antichi, si può agevolmente cognoscere per non scriverne Dioscoride come essi si fosser fatti; il che dimostra che ciascheduno gli conoscesse. Ma ciò non interviene a noi, perciocché per esserne perso l' uso del mangiargli ne sono di tal sorta incogniti, che veruno finora ho potuto ritrovare che veramente me gli dimostri ». Fin quí il Mattiolo. Io per contra cavalcando per la Polonia vi ritrovai universale il bulbo commestibile, il quale è un poco minore d' un aglio ordinario, che non fa spicchi, rossetto di fuori, aguzzo verso le foglie, simili a quelle delle cipollette salvatiche che fanno per i campi, dette cipolloni, di sapore eccellente, e si mangia

cotto e crudo in insalata. E questo crederò che sia il bulbo degli antichi, quel commestibile. Il vomitorio è per certo d'altra fatta, ma questo eccita l'appetito di Venere, fortificando il coito, siccome quello degli antichi, i quali per questa cagione volentieri se ne satollavano, come testifica Marziale in questi due versi citati da lui in questo affare:

Quum sit anus coniux, et sint tibi mortua membra,
Nil aliud bulbis quam satur esse potes.

Et Ovidio fa menzione del fatto loro:

Daunius, an Libycis bulbus tibi missus ab oris,
An veniat Megaris, noxius omnis erit.

Fa un seme nero somigliante delle nostre cipolle. Dilettasi di luoghi umidicci et acquidrinosi, e quivi da per sé prodotto dalla natura alle volte si ritrova. E cosí di quivi traspiantato nel domestico degli orti alligna bene, e serve per insalata delicatissima, non mescolandolo con alcuna altra erba. Usano in quel paese quasi d'ogni tempo. Seminasi al fin di primavera, quando son mancate le nevi e resta il terreno scoperto, alla foggia che si seminano i nostri cipollini, un poco radetti, volendo lasciargli stare a dove si seminano; e volendo trasporgli si seminan fitti: quindi si diradino e si trasponghino.

Il **Bonlando** trovo essere un arbore di grandezza e vaghezza assai bello a vedere, che piantato in un vaso comodo pieno di terra grassa e

letame, affinchè per questo nutrimento potesse meglio mantenere gl' innesti, aveva tre rami, nell' uno de' quali era innestata una vite, che faceva l' uva senza vinacciuoli, di piú colori, medicinale, di buon sapore, e lassativa del corpo; il secondo annestato di pesco e nocepesco, che produceva questo frutto senza noccioli, e se alcuno ve n' era con essi, era dolce come di mandorle; il terzo faceva le ciliege senza noccioli, agre e dolci; faceva ancora certi pomi come dorati, con le scorze di color d'oro, vestiti di frondi e di bacche. I frutti suoi erano d' una grandezza stupenda, e che nell' invernata venivan piú dolci et odoriferi; fruttificava fuor del tempo debito di tutti gli altri frutti, e gli conservava dando frutto d' ogni tempo e ritenendo sopra di sé i fiori, ora avendone degli allegati, ora de' tardi, ora in essere e da fare et oltre a' maturi.

La **Busnaga** è un' erba simile di fusto al finocchio con foglie simili alla cicuta, che fa una ciocca con molti gambetti e fiori in cima, che son buoni a nettarsi i denti, come che si dica che sieno buoni a nettare i denti, secondo il proverbio Spagnuolo: *Busnaga, y or, y nada.* Fa ne' campi sterili et anco in quelli di pianura che partecipano d' umidità.

La **Balsamina** è una pianta simile a una piccolissima vite e di foglie e d' attaccature di nodelletti; produce assai e lunghi sarmenti, con i quali si va ella avvolgendo et avviticchiando a ciò ch' ella trova, o pergola o sermenti o

graticci o altri telai fattile sotto; s' ingegna di ricoprire et empire ogni cosa, arrampandosi con i suoi viticci simili ancor essi a quelli delle viti ordinarie. Rivestirà ancora un frutice o arboscello che gli sia al piede; e se sia secco da poter padroneggiarlo meglio, lo rianda tutto e lo ricuopre. Il suo fiore è somigliante a quello dei cocomeri, di color pallidiccio, dal quale cascato si genera il frutto simile di figura a una coloquintida ronchiosa, avendo sopra di sé certe bolle pontate ruvide sopra la scorza, rilevate a modo di spine. È questo frutto, avanti che si maturi, verde; maturo, è rosso. Apresi e crepa in piú pezzi da sé, cascandone il seme che è simile a quello delle angurie. La balsamina non nasce che seminata in Italia, e si sementa all'aprile nei testi o muriccie di terriccio buono, ricoprendo [con] poco di terra di sopra. Non teme molto [l'asciutto] e desidera d' essere con discrezione adacquata; usasi seminarla a fin del verno; intristisce tutta nell' estate. Del suo frutto si spreme olio ottimo per le ferite, e vale ai dolori del parto et all' emorroide mirabilmente.

Il **Calamo** è spezie di canna, ma cosí sottile, piccolo e sodo, che serve per penne da scrivere, e massime [in] Greco. Il Bolognese in Italia è il piú forte e sodo, che nasce nelle ripe del Reno; ma ordinariamente dà fuori nei laghi, pantani, padùli e luoghi acquidrinosi; i sodi e duri che han poco vuoto, servono per tirare con gli archi: traspiantandone nei truogoli grandi d'acqua stagnante vi si allleficheranno, e talvolta

da per sé stessi vi nasceranno. Fanno nei campi umidi certi caleggioli, che sono minutissime cannuzze che nascono a cespugli, le quali fanno gravi danni alla terra, e non son buone a cosa che sia; e conviene estirparle e sradicarle. Il calamo odorato nasce in India, nella Giudea in luogo proprio, e rende l' aere odorifero nella vallata del Monte Libano, detta Julia. In Soría nasce senza odore; né l' uno, né l'altro s' alligna in questi paesi; né tampoco, dice il Mattiolo, col suo trasporlo. È un' altra sorta di calami sativi che son certe cannuccie; nasce in fondo ai laghi e nei luoghi paludosi; buona a far graticci e per tenervi su i bachi della seta. Gli altri ancora si possono adoperare al medesimo et altri usi di casa, se non ch'altro per abbruciare.

La **Canna** vien descritta di cinque fatte da Dioscoride, tutto che Plinio scriva trovarsene sin [1] in ventinove; ma quelle di che pretendo trattare io per i servigi dell' agricoltura, sono di due, grosse e sottili; e queste sono le canne comuni ed ordinarie, le quali si fanno grosse ne' terreni buoni che s' addicono loro, e nei cattivi divengono sottili; et ancora negli uni e negli altri piantate fonde. Stanno ben poste nel fondo dell' aie, da piè d' esse, nel piú umido e frescoso lato che vi sia e nel piú grasso et acquidrinoso, ché questo desiderano. Perciò si dilettano delle vallate, delle colline buone e delle pianure grasse, a piè delle coste e monti, non si curando né anco troppo del sole. Et

[1] *venti in ventinove,* la stampa, erroneamente.

hanno tanta conformità et amicizia con gli asparagi, massime salvatichi, che seminati nei canneti maravigliosamente vi allignano. Per contra, scrive Plinio, esser la felce e le canne in tanto mortale inimicizia, che se si legano appresso al vomere, quando si accomodano i canneti, dei pezzi di canne, vi si distruggono finalmente le felci. Scrivono alcuni che le canne in India vi siano di tanto stupenda grandezza, che tagliate da nodello a nodello, col cannone di esse si fa una barchetta capace di tener dentro a barcheggiare e pescare tre persone. E ne' nostri paesi se ne sono veduti organi assai grandi. Ama la canna il terreno un poco piú dilavato e non senza arena, anzi del tutto umido e non secco, in lato pendente, o a piè de' monti, e si pianta con i suoi occhi spiccati l' un dall' altro interi, e posti lontani l' uno dall' altro due piedi o due e mezzo; et ancora, posta a giacere la canna nel fondo del solco sopra i divelti a dentro d' un braccio e mezzo con gli occhi che tocchi al fine de' suoi cannelli, e coperta tutta non troppo, sotto quattro diti e non piú, eccetto che la cima che si ha a lasciar fuori, perché altramente marcirebbe, metterà di quivi tante canne, ma piú avvenenti. E si pianta ancora a pezzi tagliati di tre occhi l' uno, sí che i due vadino sotto terra, e il terzo stia rasente il terreno un poco a traverso, mettendo questo di sopra, ché la brinata non lo danneggi. Rifassi il canneto da per sé di sé medesimo, sbarbicando il vecchio et in altro nuovo terreno ripiantandolo; et il segno della vecchiaia è quando

diventa.... [1] perché quel tagliarlo, diradarlo, sbarbarlo e strapparlo, quando son levate le canne, è un lavoro fatto al buio, non apparendo in terra quello che sia da levare o da lasciare. Che se però s'ha a fare cotesta opera, è bene che sia fatta avanti che [si] levino le canne, perché, scoprendo e veggendo, sarà indizio il di fuori di che s'abbi a levare di dentro. Il tempo di piantare le canne e di ritrapiantarle è avanti che gli occhi comincino a muovere, che suol essere avanti alle calende di marzo. Crescono sino alla Bruma; finiscono come cominciano a essere dure; et allora che è a mezzo dicembre [o] verso gennaio s'hanno a tagliare fra terra con ferro affilato, destramente, senza offendere le parti che vi rimangono, che cosí si aiuteranno a rimettere. Governansi le canne da prima per i primi tre anni, zappandole un poco piú spesso, e tenendole ben nette dall'erbe; et allora è da zappare il canneto quando si zappan le vigne. Desiderano, per grasso, letame ben marcito, o cenere; e quando sono i canneti fatti e cresciuti a dovere, e sono la seconda o terza volta zappati o vangati, non sarà male seminarvi la prima volta almeno vena, o per raccolta secca, o [per] segar fresca. Le canne, come fan meglio nel terreno resoluto che nel denso, nel fresco che nel secco, nelle valli che ne' pendíi, nelle valli dei piani e a' confini bassi dei campi e negli sproni anzi che nel mezzo di loro e all'aperto, crescon bene per i venti e [questi] giovan loro. Deono le canne

[1] Qui vi è un lungo tratto illeggibile per la corrosione della carta.

piantarsi a luna crescente e tagliarsi alla scema. Le canne son buone a palar le viti, piú secche che verdi. È openione che tagliandosi le felci con le canne, non abbino a rimettere. Tagliato il canneto, l'appiccarvi fuoco con aggiugnervi del pacciame e della robaccia assai e facendo abbruciar tutto, gli è cosa molto utile. L'acqua della cocitura delle barbe delle canne, ogni dì lavando la coda ai cavalli che l'avesser corta, fa crescer lor le setole a maraviglia; e similmente la barba e i capelli dell'uomo, frequentando di bagnarsi con essa. Scrivono che le serpi una sol volta percosse con la canna si sbalordiscono, e la seconda e la terza percossa le fa ritornare in sé. E lo riconferma la . . . . . [1].

La **Cannamele** è quella che fa lo zucchero, il quale gli antichi raccoglievano da questa medesima cannamele, della quale oggi si fa il nostro zucchero, che non si tagliando ogni anno come si fa ora, venivano a esser piú pregne di quell'umore, quale superabbondando in loro, da per se stesse lo stillavano fuori, e le genti da quelle lo ragunavano; e non è il zucchero degli antichi di razza di manna, come molti contendono, ma veramente come gomma che stillava da quelle istesse medesime canne, che, come ho detto, cannemele s'addomandano. Adunque è da credere che non avessero la regola artificiale di spremerlo da quelle, ma si servissero di quel poco, come che essendone assai minor quantità,

---

[1] Altro lungo tratto illeggibile, fuor di qualche parola, per la solita corrosione della carta.

era piú in pregio. S'è di poi ritrovato il modo di farlo che è questo: tagliansi le cannemele in pezzi minuti lunghi un dito, e spremuto il liquore che v'è dentro, cacciandole in gabbie forti sotto il torchio che serri gagliardo, si cuoce quel liquore, quale poi posto in certe piramidi di legno tessute, a rovescio, quando son piene si fa congelare, ponendovi sopra due diti di ghiaia, e ricotto di nuovo si fa il zucchero di due cotte e di tre; e raffinato tanto piú al fuoco, si fa il candito, e di quello di tre si fa il zucchero rosato, ponendo per ogni oncia di rose rosse quattro di zucchero. Sono le cannemele simili ai sagginali et ogni anno tagliate in pezzi di un palmo si seccano; [van poste] in terra grassa ben lavorata con l'aratro, e si rinnuovano. Sono coltivate comunemente in Sicilia, in Candia, in Cipri, in Calabria, Puglia, San Domingo, in India. Amano luogo caldo, e traspiantate ai solatìi vivon qualche tempo, difese dal freddo.

La **Canapa** ancora essa si semina acconciamente nel fondo degli orti, nel piú grasso d'essi, e nei bassi dei campi simili e dove scoli il grassume delle terre, a piè delle buone colline, ove abbondi umidità e grassezza, se bene ancora in poggio e nei lati magri alcuni usano di seminarla; ma fa piú minuta, sottile, men grande e con manco profitto. Il suo seme primamente nacque nel salvatico, di dove cavato s'addomesticò. N'è della femmina e del maschio; questo fa senza fiore, ha il seme olioso, e di vari colori; la femmina fa il fiore bianco et in quantità. Produce ancora assai seme, il quale, e dell'una

e dell' altro, opera il contrario nelle galline di quello che ne scrive Dioscoride. Imperciocché negli uomini spegne e rovina la virtú del generare, et in quelle, dato loro a beccare, augumenta il generare dell' uova, sendo che quelle galline che se ne saziano l' inverno, ne fanno abbondantissimamente. E la decozione del canape che sia fatta con la debita espressione, gettata in terra ove sieno lombrichi terrestri nei buchi loro, subito gli fa uscir fuori, e cosí gli cavano i pescatori per porre in cima agli ami. Mangiato dall' uomo si digerisce male, contrario allo stomaco et alla testa, risolve le ventosità e disecca. Sono alcuni che dopo pasto l' usano mangiare abbrustolato e pesto per poter piú avidamente bere; scalda fortemente e rasciuga, onde si genera dal suo mangiarlo la sete. Il seme della canapa, quando si vuol cavar fuori, stia primamente coperto con strame e pietre o altri pesi per sei o otto dì. Di poi, levando questo aggravio, si ponga sotto qualche stuoia o panno lano, e battuto leggermente alquanto o scrollato cascherà facilmente. La canapa salvatica nasce nelle selve da per se, facendo le bacchette in foggia del malvalischio un poco piú nere, piú aspre e minori, dell' altezza di un cubito, spogliate di foglie. Fa i fiori un po' rossicci, e 'l seme e la radice è simile al malvalischio. Il succhio cavato di questa, come della domestica, ammazza i vermi che fossero dentro all' orecchio, e ciò che dentro vi fosse entrato manda di fuori; e tanta forza ha questo succhio, che infuso nell' acqua la fa rappigliare, e però sovviene alla soccorrenza delle bestie. S' instilla

ancora ai dolori degli orecchi, un poco scaldato. La canapa salvatica posta in macero et assettata come si fa la domestica, fa ancora essa saldissime funi. La domestica, come s'è detto, ama la terra grassa e letamata bene, et ancora in lati che si possi bene adacquare, o terreni che sieno per lor natura umidi; et in tutti i paesi si dee osservare di porre quella solamente che si sappi per ordinario ch'ella vi facci bene. La canape è propria in Italia della Lombardia e del Bolognese, dove se ne trae grandissimo provento; fa bene ancora nei lati freddi, e nelle stesse Alpi, piú che nei caldi. In quelli si semina di febbraio, in questi da mezzo marzo in là, e sino a mezzo aprile. Desidera il luogo dove ella si semina d'essere divelto sotto a due puntate di vanga et essere continuato et avvezzo a seminarvisi canapa, amando ella tuttavia d'essere sementata l'una volta dove l'altra, perciocché in questa maniera la ne produrrà sempre piú e migliore; ma quando si getta giú il suo seme acconcio sí, che sia un piede in quadro dall'uno all'altro, conviene dar letame marcio in quantità, et il terreno in lavorandosi vuole essere minuzzato e trito. E volendo farne impresa grande, si può rompere con i buoi quel luogo dove s'ha a seminare, che sia a proposito, innanzi al verno; e passato gennaio s'intraversi, e con l'erpice si spiani diligentemente, e poi all'ultimo di marzo a luna crescente, avendovi messo di molto letame stagionato, si dirizzi le tre volte minuto, et accanto si semini, gittando la sementa non molto fonda nel terreno che sia fuor di modo grasso, e ricoprendolo bene, perché

nascerà fonda; cresciuta ch'ella sia, è di molta fortezza per funi, canapi e tele grosse. Ma volendola per panni lini di piú delicatezza (benché non sostengano d'essere molto spesso imbucatati, facendo il bucato ai panni quello che le medecine ai corpi umani, ché gli purgano, ma gli invecchiano, cosí quelle s'imbiancano, ma si consumano) si semini in terra leggiera e non cosí grassa, fitto, fondo e spesso.

La **Cetronella** o Citraggine è un'erba molto odorata che nasce da per sé alla campagna nei ciglioni delle fosse e per le selve, la domestica e la salvatica similmente, la quale ha la foglia somigliantissima di fazione, ma ruvida e di cattivissimo odore. Quella è amata dalle pecchie, e ne traggono mele delicatissimo; perciò è bene piantarne intorno alle loro cassette, massimamente perché la si mantiene tutta l'invernata fresca e verde nei luoghi tiepidi e temperati. Ama grasso il terreno, e se ben fa seme è meglio con la sua pianta di terra cavata in su la vanga metterla negli orti domestichi a solatìo, tenendola ben netta dall'altre erbe. E per ovviare a questo piantisi fonda sí, che l'una pianta tocchi quasi l'altra, e colgasi a foglia per foglia, o si scapezzino le sue cime, perché queste e quelle di corto rimetteranno. È suavissima nelle mescolanze dell'insalate, dando odore all'altre erbe con che venghi accompagnata. S'addomanda da alcuni Melissa, et il suo odore è simile a quello del cedro. Si deono strofinare con la cetronella le cassette dove s'hanno a accomodare le pecchie, contro al morso delle quali son le sue foglie peste rimedio perfettissimo.

La **Cicerbita** è di due fatte, domestica e salvatica; questa ha le foglie piú aguzze e che piú pungono, e piú grosse e ruvide; quella le ha piú delicate e gentili e non punto pungenti; ha molto latte, e tenera si mangia nell' insalate, condita da per sé e mescolata con l'altre erbe. È poi ancora medicinale, provocando l' orina, e correggendo il puzzore del fiato a chi ne patisce, mangiandola. La radice della cicerbita e le foglie vagliono assai contro ai morsi dello scorpione. Rinfresca non meno che la lattuga, e come questa [ri]genera [il] sangue non molto buono. I suoi grumoli teneri conditi con zucchero in conserva son molto grati al gusto, e nelle febbri ardenti, come quelli della lattuga, estinguon la sete. Fa seme, ma è meglio assai sbarbarla con la sua barba intera e traspiantarla nel basso dei solchi degli orti al settembre et ottobre, per quando ella sia cresciuta e multiplicata di foglie; tiratogli addosso l' argine del solco, si procuri, ricoperta con quello, di farla bianca, piú dolce, e piú tenera; il che si farà ancora nel medesimo tempo, o piú tardi, sbarbandola e riponendola in cantina, scapezzata dalle sue foglie, ricoperta nell' arena e piantatavi dentro; farà ancora l' istesso effetto sotterrandola nella loppa di grano che alquanto marcisca, e sotto il letame piú presto. Ma nelle cantine asciutte diventerà piú bella, sí come fa il radicchio.

Il **Cece** è di natura d' ammazzare tutte l'erbe cattive che gli nascono d'attorno; e fuor di tutti gli altri legumi, quando sia il suo granello guasto o corrotto, non vi si ingenera dentro

alcuno animale, siccome nel pisello et altri. Abbrucia assai il terreno come il lino, e se ben fa in tutta la terra magra, non disama la grassa, ma in questa darà sempre piú che frutti, fiori; quali egli è solito mantenere un pezzo; e tosto lasciatigli, ingenera presto il frutto e presto lo conduce a perfezione. Deonsi tutte le sorte di ceci il dì innanzi che si seminino tener nell' acqua. I ceci riposti nei granai non fanno farfallini, né generano animali di sorta alcuna che gli possino offendere; e nettati spesso e scossi dalla polvere durano in lato asciutto tempo assai. Sono i ceci grandemente generativi della umana genitura, per il che e per essere molto ventosi stimolan l'appetito venereo; e per quello e per questo è cosa utile darne a mangiare assai agli stalloni il giorno innanzi o la mattina innanzi il giorno che abbino a ire alla monta. Alcuni gli danno loro la sera dinanzi; et hanno openione che macinati in polvere, o acciaccati nel mortaio con pestello di ferro faccin piú operazione. Il brodo dei ceci, massimamente dei rossi, la mattina a digiuno è molto sano, e giova agli attempati, provoca in loro l' orina, giovando assai a chi patisce di renella. I ceci rifritti nella padella perdono la forza dell' enfiagione, ma diventano piú duri a digerirsi, generando nutrimento piú grosso et assai piú ristrignendo. I ceci si mangiano freschi e teneri, ma sono piú enfiativi; la cocitura delle sue foglie vieta tutti i mali che possono venire ai piedi, lavandosegli con essa. Niuno granello di altro legume è piú a proposito, o meglio si può ne' rottorii accomodare. Ridotti i ceci in

farina bene stacciata, con aggiugnervi torli d'uova stemperati e butirro o olio, fan torta gustevole. È una sorte di ceci detti arietini, perché hanno similitudine con la testa dei montoni, che si posson seminare tutto il mese di marzo, mentre sta per piovere, o che vadi il tempo umidiccio, in lato grassissimo, ancora che questo offenda et immagrisca. Questo cece arietino crederei io che fosse di quelli che i volgari chiamano galletti, i quali fanno un guscio molto grande, e quello riempiono con un grano di cece solo, ma piú grosso e sfoggiato degli altri; ma il sapore è della medesima qualità che tutti. Nulladimeno i rossi et i neri s' hanno per piú saporiti che non i bianchi. Ora tutte le sorte di ceci s' hanno a trascerre per la sementa, et è bene seminargli di maggio, o alla fine d' aprile, ché basta che l' acqua non gli dilavi quando son fatti grandi. Deonsi scerre per seminare ceci grossi, ben fatti e sani; sia il luogo asciutto, alto, pendente, e libero da ogni umore, sí che la pioggia non vi si fermi, amando eglino il secco e l'asciutto; et andando pioggie, non multiplican molto. Deonsi seminar radi un palmo e piú dall' un piede all' altro, e quanto sarà il terreno piú a dentro, faranno miglior pruova. E se andasse asciutto al nascere, si possono adacquare, e cosí da piccoli; basta che non sieno in fiore. Seminansi col piuolo in giú quattro dita, o a solca fonda il medesimo. Non si sarchino mai o si nettino dall' erbe quando è la terra asciutta, e rincalzinsi alti da terra un palmo, al lor cesto, avanti che comincino a fiorire. S' hanno a corre ben stagionati e secchi

nel fin di luna scema, e si conservano lungo tempo senza offesa di pinzacchi, dei quali soli tra' legumi non patiscono, in lato asciutto, nei coppi che abbino tenuto l'olio, o strofinati di morchia quelli che s' hanno a mangiare. Deesi tenere in riposo la terra dove si son fatti i ceci, per un anno; e volendo riseminarcegli, s'aiuti col letame. Le donne menstruate gli fanno svanire quando sono in fiore; e seminati fra gli altri legumi gli difendon da' pinzacchi et altri bachi. Sono dei ceci bianchi, neri e rossi; questi son piú sani et i neri; e di questi i piccoli detti Averni giovano a romper la pietra, beuto il lor brodo. Sono ancora i ceci detti Galletti, che ne fanno un solo per baccello. Cottoi si fanno tutti i ceci con la cenerata, con i gambi secchi di porcellana e con la gruma di botte. Mangiati a mezzo pasto sono piú utili che da prima. Sono ancora dei ceci in India. Provocan l'orina, e la sua infusione, cioé disfatti con il lor brodo, beuta che sia, fa risentire la venere et aumenta il sperma.

La **Cicerchia** si semina nei luoghi caldi di novembre e di gennaio, nei temperati di febbraio e marzo, nei freddi piú tardi. Si può seminare in terra soda come la fava, di poi arare et assolcare. Brama il medesimo terreno che il cece, e d'esser sarchiata; ma nel terreno lavorato prima, che sia riandato due volte con l'aratro, fa meglio. Deesi seminare in giornata che non sia freddo, perché può mal volentieri patirlo; perciò nei lati freddi sarà meglio seminarla quando i mori gonfiano al fin di marzo o prin-

cipio d' aprile, a luna crescente. La farina di questa è buona a far pane, massime mescolando con quella di miglio e fave. Usasi in cibo come i piselli, e perché ella resta offesa dai vermicelli della fava, è bene cavarla a luna vecchia con farla ben seccare. Fa bene in lati asciutti di terre leggiere in costa dei monti, sí che l'acqua non possi noiarla. E mescolata prima per quattro dì con letame secco di buoi, e poi seminata, profitterà meglio. Deonsi le cicerchie riseccar bene al sole, poi raffreddate riporle nei granai; ma si conservano piú tempo assai ridotte in farina. Bastano ancora assai tempo nei vasi dove sia stato dell' olio. È buon cibo per gli animali, et in torte non riesce male; intere son dure a digerire, cotte come i ceci o piselli; e sendo poco cotte, cocendole con un vetro dentro alla pentola, inteneriranno. È opinione che le cicerchie mangiate generino le traveggole, che tanto è a dire come veder l' un due.

La **Cicerbita**, cosí la bianca come la nera e rossigna, si traspianta dalle vigne e campi lavorati dove ella naturalmente nasce, cavandola con la sua barba, la quale si spunta con le dita, nei luoghi grassi degli orti alla primavera e per tutta l' estate, inaffiandola d' ogni mese nell' aiuole ben lavorate: et anco raccolto il suo seme vi si semina all' aprile, e nata si dirada perché facci piú belli i cesti e perché la si possi piú agevolmente sarchiare. Cresciuta in cesti grandi si lega come l' endivia e si stravolge in terra a giacere, ricoprendola con altra terra, e cosí si fa bianca e piú tenera. Ancora piantata

nel terreno posto nelle cantine, o all'uggia nelle stanze terrene del primo piano, copertata di arena senza legarla, s' imbianca e serve per ottima insalata nell' invernata, nel qual tempo, temendo ella il freddo, alla campagna non se ne trova; e negli orti se non si ben cuopre, non si campa. Ancora sbarbata e con la pura arena ricoperta s' imbianca nei luoghi umidi, et imbiancata diventa assai piú delicata e saporita e piú tenera e di gusto migliore, massime condita in insalata con buono aceto et olio fresco di mandorle dolci. Ha virtú di rinfrescare, e si crede che il suo succhio sovvenga per rimedio a chi avesse bevuto il sangue del toro. Cresce il latte alle donne, siccome ella è piena di lattificio. Questa è quell' erba detta dai Latini *sonchus*.

La **Cetronella** [1], detta Melissa, n' è di foglia grande e di piccola; nasce alle foreste, negli argini delle fosse e sotto le siepi. N' è della salvatica, che è pur ritenuta rilenta ed inutile. Quella di larga foglia si chiama da molti Cetrona. Si traspianta nel domestico dagli orti nelle aiuole, in prode pendenti a solatío. E perché non si perda nell' inverno, all'autunno si cuopre con letame crudo, perché, passato l' inverno, ella possi rimettere alla primavera. Quella di foglia un poco minore anch' essa si traspianta; e perché ambedue fanno il seme e si può rac-

---

[1] È una ripetizione dell' autografo, amplificata in questa seconda stesura. L' editore fiorentino di due ne ha fatta una sola, a suo modo.

corre, si può sementar e l'una e l'altra. Ma traspiantata da dove ella si ritruova, vien meglio e piú presto. Deesene fare procaccio, sí per aggiugnere grazia all'insalata di mescolanza, sí ancora per poter strofinare con essa le cassette delle pecchie, perché le vi stieno volentieri e non si sparghino, amando elle volentieri quest' erba. E Palladio dice che strofinandosi la mano col succhio d'essa, la si può francamente introdurre dentro fra loro, a cercare dei fuchi che le danneggiano. Desidera terren grasso, ancor che sia coperto il luogo di fresco letame. Perché ancora questa, coperta con esso l'inverno, ripullulerà a primavera. È pianta odorifera e delicata; e l'odore d'essa si sente piú, cogliendo l'ultima cima. Ha mirabilissima proprietà di rallegrare il cuore, confacendosi molto alla sua qualità.

La **Coloquintida**, o, come si domanda, il Cocomero salvatico o la Zucca, ha le foglie intagliuzzate, e fa i poponi come zucchette rotonde, aguzze verso l'attaccamento del gambo, di colore per un pezzo da prima verde, poi mature che siano, pendente in giallo scuro; di bontà sode e dure come di legno. La sua natura è d'andar terragnola come il cocomero, con i suoi viticci e nodelli nel gambo; ma non è per questo che guidata sopra le pergole di canna o di telaio di legname, non vi si distenda e vi si conduca volentieri sopra, facendo bella presenza e vedere. Seminasi quando le zucche e al modo loro, e rende sí come loro il suo seme simile. È amarissima piú assai dell'assenzio. E tagliando

altre cose col coltello che abbi tagliata la coloquintida, le inamarisce di modo, che non si posson mangiare; è solutiva medicinale.

Il **Cocomero** salvatico nasce per tutto, e di seme e traspiantato; e nell'orto, quasi che da per sé, n'alligna. Dà fuori ordinariamente nei terreni sabbionosi, e credesi utile per erba medicinale; et il suo decotto spremuto, posto in bocca, vale alla doglia de' denti. È amarissimo e dentro ha poco di succhio; e subito staccato dal gambo e strappato, il suo piccollo schizza l'acquoso liquore che egli ha dentro. Scrive Teofrasto che l'Elitizio, che cosí ancora si chiama, mantiene la sua virtú nelle operazioni medicinali oltre a duecento anni.

La **Colutèa**, scrive Teofrasto esser propria pianta di Lipari; di poi s'è dilatata, et oltre che in Francia, s'è veduta in Italia in molti luoghi. I Mauritani la chiaman Sene, e dicono esserne della salvatica e della domestica. Quella di Lipari, ch'è questa, è un albero piuttosto grande che piccolo. Io in queste nostre parti ne ho avuta, ma non è mai cresciuta a tropp'alta grandezza. Produce il frutto in baccelli gonfi pieni dentro del seme e non d'altro, come lenticchie. Mangiato dalle pecore le ingrassa mirabilmente. Nasce, seminandosi il seme ove sia buono il terreno ingrassato con il letame, e spezialmente di pecora marcio. Il tempo di seminarlo è nell'andar sotto l'Arturo nell'autunno, facendo prima stare in macero il seme nell'acqua, tanto che cominci a pugnere, dar fuori, e ger-

minare; le foglie sono somiglianti di quelle del fien greco. I primi tre anni fa un sol gambo, il quale mette fuori i rami e diventa albero grazioso a vedere per la varietà. È poi un'altra pianta menzionata da Teofrasto, da questa differente assai, vista dal Mattiolo in Valle Anania, la Colizia cosí detta, ma non rassembra quella. Ma la colutèa è pianta di valore e virtú nelle medicine oltr' all' esser vaga e bella a vedere. Vale all' invecchiato dolor del capo, alla rogna et al mal caduco. Et a tutto questo [vale] la sua cocitura.

I **Carciofi** ordinariamente fanno il lor frutto spinoso, e tuttavia ne sono di quelli che nascono senza spine, e ciò deriva dal seminargli, perciocché pigliando il seme del carciofo e spuntandolo avanti che si semini, nascerà senza spine; e cosí avviene quando nel seminarlo s'asconde nelle radici della lattuga; e da questo facilmente è proceduta poi la razza de' carciofi senza spine.. Desiderano i carciofi la terra grassa e di gran fondo, benissimo letaminata, netta e lavorata, e ritrovata con diligenza sotto almeno un braccio; piuttosto pianura che monte, o colle piegato, o fin di valle, esposto al sole; come quelli che partorendo grati frutti e cesto e foglie, hanno di bisogno di cavare gran nutrimento da quella. E perciò, come io dico, convien bene a dentro lavorar [la terra] e ben sotto tritarla, dando loro assai cenere per suo grassume e del buon letame marcio. È di mestiero, volendo entrare in razza, per via del lor seme, dei piú grossi, trascerre la sementa, fatta,

buona e stagionata; e quelle piante che si riserbano a questo effetto bisogna liberarle da tutti i rimettiticci da piè, e coprire con un coccio il carciofo da seme, perché non v'entri l'acqua a marcirlo. Questo seme poi tenuto tre o quattro dì in olio, latte, nardo, o acqua rosa, e poi posto ad asciugare, sí come stato altrettanto nel latte e nel mele, perché ciò gli facci dolci, e quell'altro gli infonda dell'odore: et ancora, perché sia senza spine, non avendo di quella razza, tagliata una barba di lattuga e spartita in pezzuoli e cacciato in ognuno di questi un seme dentro; et ancora, come s'è detto.... (1). E siano a questo modo posti parecchi [semi] insieme, perché faccino un bel cespuglio e piú grossi carciofi, né piú sotto cacciandogli che tre dita e coricandogli in terra, non si vadi piú giú dei primi nodelli, adacquandogli se sia secco. E piccoli nati si purghino dall'erbe. Seminansi al marzo a luna crescente, lontani l'un dall'altro due braccia in sul divelto, facendo certe buchette a dove hanno a ire i semi, ripiene di vinaccia dove si ritruova. Cosí si seminino, lasciandovegli stare senza strapiantargli; ma è meglio, strappando quei rimettiticci che fanno da piè, gioveni, con piú barbe e ceppi che si può: fatta la buca in sul divelto sí fonda, che solo mezzi si sotterrino, avendovi messo in fondo e d'attorno di molta cenere e letame marcio e buono. Ma soprattutto si rifan della cenere; e con questo forte cenerone

(1) Qui, per la solita corrosione della carta e spargimento dell'inchiostro vi è un lungo brano illeggibile.

in dette [buche convien] porveli e riempire di terra cotta; se ne può ancora mettere due o tre per buca, e tirare innanzi poi la [messa] piú vegnente; ma meglio è cappar belle piante, porne e vezzeggiarne una sola; e ciò si può fare e dee a ottobre o novembre; et a questo tempo è di piú profitto, perché a questo tempo talora governandogli bene, daranti il frutto avanti l' anno, che di primavera saranno stentati, e non ne daranno prima che in capo a un anno. Si deono di poi sarchiare spesso e tener netti dall' erbe; e dopo il primo anno, et ancora il primo all' ottobre si deono vangare attorno e dar loro della cenere e del letame marcio e fradicio, e levar loro da per tutto quelle messe, e lasciare a ciascheduna pianta un fusto solo, quello di mezzo piú principale, tagliando la punta principale, e impiastrandolo di bovina. Godesi nei luoghi temperati né recusa i freddi, et ancora fa ne' caldi; ma in questi per conservargli conviene ai maggiori con foglie coprire il suo seme, che non secchi avanti tempo. E se gli dee levare molto prima tutte le messe de' suoi figliuoli, perché tutto il rigoglio vadi nel mezzo al corpo principale. Il seme si manifesta essere fatto quando si stacca fuor di quella peluia azzurra che fa e casca da per sé. Si conservano, durando bene a profittare con questo governo la prima volta dove son posti o seminati, per cinque o sei infino in sette anni. Di poi conviene svecchiargli affatto, ripiantando le piante giovani in nuovo lato; e volendo in quel medesimo andar piú sotto col terreno, un braccio piú diveltò; e sappisi che finito che

hanno l' anno le piante di fare il frutto, si deono tagliar tutte rasente terra, perché le radici non gettino il vigore nel fusto vano, ma lo rattengano in loro a nuovo frutto. Faranno i carciofi dolci se stia prima che si semini il suo seme in macero tre o quattro dì nel latte, mutandolo ogni dì, che non inforzi. I topi son molto ghiotti delle barbe de' carciofi e scavano sotto terra a trovarle, divorandole. La lana involta alle lor radici vieta i lor assalti; tanto fa lo sterco di porco posto alle lor barbe, e la cenere fatta di legname di fico. Le talpe ancora fan danno grande alle barbe dei carciofi, pascendosene ove v' arrivano e gli guastano; a questo si ripara col piantargli nel sodo terreno e duro non lavorato attorno, ché, cosí fatto, di facile non posson bucarlo; ancora vi si tengono de' gatti a rincorsarle et ammazzarle. Altri hanno delle donnole che son use a questo effetto, addomesticate. Alcuni turano i loro pertusi con terra rossa, intrisa col sugo del cocomero salvatico; alcuni fanno buchi assai maggiori accanto ai loro, a causa che impaurite e sbalordite dai raggi del sole si cansino altrove; e molti vi tendon lacci con setole di cavallo. Hanno i Greci con molte lodi celebrato il carciofo; et alcuni scrittori d' essi affermano esserne quantità intorno ai monti del mare Areanico (1), e presso a Berenice d' Affrica essere copia grande, et appresso ai campi detti Corasmii, et accanto all' Indo fiume. Sono i carciofi ventosi, e per questo si dice che stimolano la venere. Ritor-

---

(1) Mare *Atlantico*, la stampa, erroneamente.

nano l'appetito cotti e conditi con olio, sale e aceto, e fritti con olio e grasso nella padella. Seccansi al sole i lor duri, e tagliati in fette rinvengon nell'acqua cocendosi. E volendo avere dei carciofi tutto l'anno, non s'ha a tenere altra regola nel trasporgli che l'ordinaria, e lavorargli due volte l'anno, per l'autunno e avanti la primavera, con dar loro sempre assai cenere e del letame ben marcio ai piedi. Ma bisogna a ogni luna crescente traspiantargli di nuovo e prendere di quelle messe piú grosse, che si cognosce che se elle fossero rimaste nel suo ceppo, n'avrebbero quivi da per loro fatti quell'anno; e di questa maniera averai carciofi mese per mese, ma vogliono essere trasposti in lato che sia a solatío e piuttosto in proda che piano, o nel pendío al sole delle vallate o colline o piè di monte. E conviene anco nell'estate adacquargli lontano dal gambo, e nel mezzo dell'inverno dar loro al piede della colombina piuttosto cruda che macera o disfatta, cavata di sodo dalle colombaie; e faranno ancor buon frutto col pecorile, e col rinchiudere con le foglie medesime la vetta et il carciofo, legandoli bene, e con la paglia ricoprirli la notte, e su per il terreno spargere del concime fresco non spento o marcio in quantità, che gli tenga caldi, e di poi il giorno scoprirgli et aprirgli al sole; e talora la mattina a certi tempi caldi [1] adacquargli con acqua tiepida; e ciò s'intende per i paesi freddi, che cosí si costuma per avergli in Francia. Ancora, tagliando e sciorinando le

---

[1] *crudi,* erroneamente, la stampa.

piante quando ne voglion fare al tempo loro, gli differiranno ad altra stagione a fare, che sarà fuor del lòr tempo; et ancora levando via i carciofetti che dan fuori da principio, e massime quelli di verso il mezzo tutti, non ne lasciando alcuno. Giova assai ai carciofeti, siccome agli sparagiai, l'attaccarvi fuoco, finito che hanno di fare tutti i lor frutti, aggiugnendovi paglia e pacciame. A Genova dove è il paese appropriato e ne fanno procaccio, et in altri luoghi simili, ne hanno tutto l'anno con il buon governo del lavorargli e concimargli bene; e par quasi che quelle piante sieno avvezze et accostumate a render continuo frutto quivi, che altrove traspiantate non cosí bene fruttificherebbero. Faranno ben meglio che le altre; imperciò tutte con la sopraddetta cura ne produrranno in tempo e fuor d'otta. È da sapere che nel Genovese e massime vicino alla città, per quelli contorni (siccome per tutto sono l'uve lugliole e l'uve lugliole agostine), hanno de' carciofi primaticci, che naturalmente gli dan fuori prima degli altri; questi hanno la foglia sbiancata e maggiore delle altre, e traspiantando di questi in altro paese con la coltivazione sopraddetta, ne faranno dei primaticci come a loro. Sono de' carciofi tre sorte; alcuni bianchi verdognoli non molto grandi, piani in cima; altri sono come pine rotonde rosseggianti, e questi son men duri, delicati piú assai e migliori; questi sono senza spine; un'altra terza sorte n'è simile a questi, con spine, piú saporiti di tutti. I carciofi capovolti, fermi a un paletto, ricoperti con terra asciutta ammontinata in-

torno, diventan bianchi in venticinque dì e piú teneri. Piú del suo ordinario ingrosseranno i carciofi, se quando son mezzi fatti storcerai il lor gambo che penda verso terra legato con un salcio, perciocché tutto quell' umore che lo fa crescere anderà in esso.

Il **Coriandolo** fa in tutti i terreni, ma nei grassi meglio e piú grosso, ma non cosí di sustanza utile come seminato fra i solchi del frumento, nei quali viene senza perder virtú, per i letami. Ama piú presto l' aere caldo che freddo, e nel temperato a solatío profitta ([1]) ragionevolmente. Desidera con tutto ciò il terreno bene acconcio e lavorato, piuttosto grasso che mediocre, essendo massime di sua natura contumace a nascere; e volendo seminarlo per avere le sue granella, seminisi di primavera; e per mangiarlo verde, di febbraio, marzo, aprile e maggio, et ancora in tutto l' anno, eccetto che nell' inverno; e nasce piú presto di vecchia semente che di nuova. Seminasi nelle aiuole degli orti vangate minutamente, tenuta la sua sementa in macero tre o quattro dì nell' acqua. Ma se si semini di sementa nuova prima che secchi affatto, nascerà in ogni modo piú presto che se egli si semini di sementa vecchia tenuta in molle. Si può seminare ancora con gli altri ortaggi, meglio sempre a solatío che al fitto meriggio. Se gli dice il letame di pecora o di capra piú d' ogni altro. Çuopronsi i coriandoli di zucchero per confetti, rompono le ventosità

([1]) *perfette*, la stampa, erroneamente.

del ventre mangiati dopo pasto, e rendono buon odore e fanno buon fiato masticati in bocca; e verdi le sue foglie nelle mescolanze d' insalata non fanno male.

Il **Cumino** o Comino domestico, perché del salvatico nelle nostre parti non se ne vede, produce le frondi quasi simili al finocchio, e fa un solo fusto, dal quale nascono diversi ramuscelli; fiorisce in ombrella come il finocchio, nella quale si matura abbondantissimo il seme; ha la radice bianca quasi arida nella superficie della terra. Ama i luoghi putrescibili e caldi. È abbondante nelle maremme di Siena et in terra di Roma. Seminasi al fin di marzo e d'aprile in terreno grasso ben letamato e luogo caldo in sommo al terreno, a fatica reggendovisi, e cresce in alto. La pioggia che venga tosto che gli è seminato, gli nuoce assai; nato, se gli hanno a estirpare l'erbe d'attorno, e cosí [viene] mantenuto. Il suo seme come il grano si raccoglie un poco piú tardi; serbasi et è buono ad allettare i colombi. Rompe anch'esso il vento, ma offende il gusto, sendo di spiacevol sapore.

Il **Cisto** nasce di seme da per sé nei luoghi piú aspri e sassosi dell'Appennino, e similmente l' Ippocisto. Trovasi del cisto il maschio e la femmina. A questa è il fior bianco fatto in foggia di piccola rosa, a quello rosato; onde è che alcuni Rosa Canina lo chiamino. È pianta maninconica, la quale non si stende molto in alto, nemmeno fa troppi rami; ma per variare si può cercar d'averla; et il miglior modo è

da dove ella si trova trasportarla nel domestico, cavata con il suo pane con l' intere radici.

Il **Creneoro** ancora, che ha la foglia come il cipresso o sabina, che fa nei luoghi marittimi, trasportato nel domestico con la sua pianta di terra e radice, vi vive e fa bel vedere per star sempre verde come il cisto. Nasce in terra a Port' Ercole, e si dee trasporre aggirandolo con molta arena.

La **Colocasia,** detta Fava Egizia, fa intorno al Nilo, con ampissime foglie, delle quali intessono quelle genti vasi da bervi dentro l' acqua del Nilo, che è ottima piú di tutte l'altre acque che sieno per bere; e mangiano la sua radice e cotta e cruda. Fa il fiore grande a doppio di quello del papavero, di rosato colore. Trapiantasi la colocasia con le barbe impiastrate di fango intriso con paglia minuzzata et in luoghi a solatío; e si dee, volendo mantenerla ne' nostri paesi, coprir da vicino alla foggia de' limoni e cedrati, et adacquarla talora con acqua tiepida. E la estate tuttavia brama d' essere innaffiata, godendo del sole.

Il **Cretano**, cioè il Riccio marino, è erba che si trova nei luoghi marittimi, e cavato di quelli con diligenza si mantiene nel domestico per far varietà fra le altre erbe; et è medicinale come la celidonia ch' è bell' erba; e se ne trova di due fatte, una Indiana e l' altra ordinaria del paese, che insiememente si rassomigliano; e facilmente, posta nel salvatico, viene comoda e s' attacca.

I **Capperi** nascono da per loro in molte provincie, come quà la gramigna, ne' terreni sodi alla campagna per tutto e particolarmente in ogni parte d' Egitto. Ma sono di quelli larghi tenuti dai medici piú sani, purché sieno tutti mangiati avanti all' altre vivande per il primo cibo; cosí mandan via, e sbarazzano la flemma ragunata nel ventre, giovano alla milza, e ritornano l' appetito dal fastidio che si sia avuto del cibo; e le foglie di qualunque cappero peste e soprapposte a qualsisia membro scottato, mutando spesso, levano il dolore del fuoco e lo guariscono. I capperi in Italia, di dovunque egli si sieno venuti, o che della razza essendo di quelli, quì abbino tralignato, sono piú minuti e vi fanno minori (1), e quantunque lasciati crescere; perché la costuma è di porgli in conserva piccolini, addolcendogli prima molto con l'acqua chiara, di poi addolciti cacciandogli ricoperti nell' aceto; e molti facendogli dolci nell' aceto, e fatti, mutandolo loro e lasciandovegli star dentro. Nel crescere quà mai non si fan grandi alla misura di quelli; ben si possono lasciare ingrossare un poco piú, chi gli vuol maggiori; e sendo piú maturi, riesciranno sempre piú teneri. Crescono agevolmente nelle pietre e rottami dei muri e fra la calcina d' essi nei lor conventi vengono innanzi. Amano terreno anco sodo che non si coltivi e che non vi sia altra pianta o uggia, bramando sempre il sole che gli annoi; né si lavori loro attorno, ché si perdono e vengon meno, trassinando loro attorno

---

(1) La stampa legge *amari*.

il terreno; e tutte l'erbe uccidono che a canto gli nascono. Imperciò bramano di star sequestrati da tutte l'altre erbe e piante, e stare interamente da per loro; amano il sito a solatío, in questo multiplicando senza comparazione assai piú che nell'ombrío. Dilettansi di terreno sottile asciutto e del sabbionoso e sassoso, siccome da per loro nascono in luoghi diserti e sassosi; e se bene fanno in luoghi di terren grasso, purché sia in sito caldo, rendono men frutto, come nei lati fuori del sole, se ben v'allignano e vengono innanzi. E volendogli in luogo piano, scoperto e largo, facciasi un muro a calcina, alto da terra un braccio e mezzo; e lontano da questo un braccio, un altro muro alla medesima altezza; et accanto un altro simile, ma altrettanto distante; poi si torni a farne un altro discosto un braccio, come quel primo; e cosí si seguiti quest'ordine in largo et in lungo, quanto si vogli fare il cappereto; riempiasi poi fra l'uno e l'altro muro di terra sottile mescolata con arena, et in quello spazio piú stretto che è dall'uno all'altro nel mezzo del terrapieno si piantino i capperi per lo lungo, lontani l'uno dall'altro un braccio e mezzo; e lo spazio che segue piú largo fra l'altro muro appresso si lasci a dilatare i rami del cappero, riempiendone di terra ordinaria; e cosí si vadi seguitando quanto si vogli. Fanno bene ancora nel terreno arenoso alla vista della marina, et in muri volti a quella, et in grotte, in balze, in luoghi scoscesi difficili, aspri, deserti, di tufo, di creta, d'argilla e di qual si sia piú trista e ritrosa terra, purché sia secca, asciutta e senza

umore; e meglio sempre in lato sollevato che a terra. E se pur si vorranno a terra, acconcinsi a pendío in prode sollevate l'una dall'altra, in guisa d'una scala di scaglioni che saglia e scenda; o vero si faccino, se sia il luogo piano, certe gole a uso di bocche strette di pozzo, di giro un braccio e mezzo, grosse un palmo e mezzo, murate con calcina, ripiene di terra mescolata con arena o sabbia; o a secco, di pietre grosse, alte un braccio e mezzo; e nel mezzo d'esse si piantino i capperi, che da ogni banda allargandosi possino pendere a terra; o vero nei muri fatti nell'un modo o nell'altro, che abbino dietro assai terreno, fatti a posta per questo; presso alla cima dei quali si lascin certe buche tonde di diametro d'un palmo, alle quali si ritiri il terreno bene in cima, che di dietro unisca con l'altro; et in su gli orli si seminino o piantino i capperi, che anderanno a ritrovare il sodo del terreno, sí come trapassando per i fessi de' muri con le radici penetrano a cercar nutrimento di dove lor basti, e non ch'altro, dagli stessi calcinacci. Perocché si vede che talora le formiche o gli uccelli avendo portato un seme di cappero nelle crepacciole de' muri altissimi, vi nasce, vi alligna e fa pruova. Nei cortili larghi, aerosi, aperti, lastricati in terra piana, fra l'una pietra e l'altra, fanno buon profitto. Nei terreni asciutti e secchi si possono ancora fermare, che si regghino da per se, come io dissi delle viti che stanno in pié senza pali: e fatto un poco di gambo, si manterranno poi sodi, gagliardi e forti. Ancora si possono far fare certi vasi a

uso di doccioni tondi, di diametro d'un palmo, grossi due diti e con un piede di qualche fatta che li tenga ritti; questi s' hanno a dispensare lontani l' uno dall' altro quattro o sei braccia, per le viottole larghe dei giardini, dalla banda sola di fuori, quella che piú sia al sole esposta; e s' hanno a riempir mezzi di terra e mezzi di arena, mescolata insieme; et in bocca si piantino i capperi, i quali dopo non molto tempo con la lor fittagnola anderanno a trovare il sodo del viottolo, e quivi afferrati e su per il vaso barbicando, spargeranno i lor rami penzoloni e faranno bel vedere, dando in questo lato ancora conveniente frutto. Deono essere volti a tutti i versi del cielo, eccetto che a tramontana; et a mezzogiorno è la lor posta naturale; e s'appiccano meglio nel terreno non punto lavorato che nello smosso. Verdeggiano i capperi sino all'andar sotto delle Pleiadi, fioriscono l'estate.... e si seccano al punto dell'equinozio; e nell'andar sotto di quelle, perdon le foglie e si seccano i loro rami. Gli antichi ebbero opinione fermissima che non si attaccano nel terreno domestico e lavorato; ma l'esperienza ha rimostro essere il contrario. E da queste lor boccie di cappero passate a far seme, quando sono aperte, stagionate e mature, si dee raccogliere il seme, eleggendolo dalle piú rigogliose, grosse e grandi che si vegghino fra loro; e cosí da piante simili; e tosto colte, cosí spaccate s'hanno a tenere per due dì al sole, poi spicciolarle, [e] si serbino al tempo di seminarle, che è comodo nei luoghi temperati di marzo, aprile e maggio, e di set-

tembre nei caldi [1], e nei freddi a primavera; e deono seminarsi nei vasi con buon terriccio, in seminando mescolato con arena; e di sopra, seminato che sia, non ricoprendo il seme sotto piú d' un dito, si dee stendere un altro dito di arena per cagione delle formiche, e perché, innaffiando, l' acqua non scuopra e smuova il seme; et affinché egli dia fuori piú presto, conviene averlo tenuto prima nell' olio in molle per una notte sola; e si spruzzi ogni dì due volte, mattina e sera, con un granatino minuto, dell' acqua, tanto che si vegga bene inzuppato. E subito che son nati e messa la prima foglia (e perciò vogliono essere seminati un poco radetti, un dito dall' uno all' altro), tenendo in mano un coltello largo in punta, et avendo procacciati dei pignattini piccoli o altri vasetti pieni di buon terreno, ve gli traspianterai dentro, annaffiandoli poi e procurandogli secondo il bisogno. Questi, cosí posti, d' ottobre si possono trapiantare nelle buche de' muri, quali hanno a essere a calcina anzi che fatti a secco, rompendogli o non gli rompendo come si vuole, perché cosí come si vede che aprono e sforzano i muri, similmente spezzeranno quelli con [2] la forza delle barbe loro. E dovunque si alluoghino con questi pignatti, si sotterrino sotto tutti nel terreno tanto, che venghi la pianta sopr' essi due dita ricoperta, adacquandovi poi tanto, che s' attacchino e piglin piede. E sendo in terren crudo, levinsigli l' erbe d' at-

---

(1) *e nei terreni caldi,* la stampa fiorentina.

(2) *che* la stampa. Ma *con* è chiarissimo.

torno da principiò; che poi fatti grandi, da per loro stessi le spegneranno, usufruttuando e spoppando pur assai i capperi il terreno. E quest'ordine si tenga tanto ai capperi ordinari che sono senza spine, quanto agli spinosi che hanno pungenti pruni e sono di razza da farne piú di quelli. Ancora (nel)l'anno, all'ottobre nei luoghi caldi, nei freddi al marzo, quando si potano, pigliando dal lor ceppo delle piú belle messe con del vecchio, e' [conviene] piantarli, aggravandogli attorno bene il terriccio nelle buche de' muri o altrove, rincalzandogli tanto che eschin [1] due diti solo fuor della terra, scapezzando quel vettone e lasciandogli due occhi o uno; et in quel medesimo lato puoi porre ancora del seme, adacquando, come s'è detto, tanto che nasca e che sia la pianta ferma, e lasciando venire innanzi, facendo pruova, l'uno e l'altro qual si vuole; e non volendo la briga dell'adacquare, quando tu poni questi rampolli, metti rasente a loro, o vero [a] una parte di essi o al calcio, un corno di castrone posto col vuoto all'insú, sí che piovendo s'empia d'acqua, che lo manterrà fresco; et anche di quando in quando, non piovendo, empiendolo. Ecci un altro modo piú bello di tutti; e questo si è, l'anno, d'aprile, quando cominciano a mettere, piglia uno scarpello e stacca dal ceppo di quelle messe tenere che sien lunghe quattro diti, nuovo col vecchio, e trasponle con diligenza nelle buche, o dove vuoi, ricoprendo il vecchio tutto, e della messa due diti et un poco piú; attaccherassi

---

[1] *entrin* la stampa.

bene e darà frutto presto; ma bisogna il primo anno adacquargli tutta l'estate e a modo, che non infradicino per la troppa acqua e che non patischino della sete; avvertendo che dalle buche con l'annaffiare non scoli via il terriccio; e se è possibile, adacquargli di dietro con uno schizzatoio piccolo; o vero, avendo fatto all'aere un pertuso che ritrovi fra 'l terreno la buca per dove è il fondo della pianta, sarà bene e sicuro. E quando vuoi piantare le messe vecchie, siano di quelle dell'anno passato, staccate come si disse, con un pezzetto della ceppaia; e fattele passare per un corno ancora di bue tagliato dal mezzo in su, sí che la parte piú larga venga di fuori alla bocca della buca piena di terra in che tu la vuoi piantare; e l'altra parte dello stretto che sbocchi aperta dalla punta, caccia in terra e chiudi dentro; poi annaffia spesso per il corno, e s'attaccheranno. Ma quelle messe tenere, prima che mettino dalle bande altre messe, son buone a mangiar cotte come gli asparagi. I piccoli capperi s'hanno a corre spiccandogli con le dita, per questo medesimo acconciandogli in conserva prima che gettino fuori il fiore, ponendogli in acqua ben salata calda prima in molle, perché quivi viene a perdersi il mal sapore; e tanto vi s'hanno a tenere, mutandola, che si senta che [l'] abbin lasciato; e dopo che sono asciutti s'hanno a porre in un barilotto di legno, mettendo un suolo di sale et un suolo di capperi, e riporgli in lato mezzano; e quando gli vuoi usare, lavinsi due o tre volte con acqua tiepida, o vero, senza scaldarla, ve gli lascerai stare un dì fermi, perché

vadi via quel tanto sale, o veramente darai loro un bollore per fargli intenerire; e poi medesimamente mettigli in acqua fredda, o lavagli con l'aceto, condendogli poi con questo e con olio, o con olio solo et agro di limone, come piú piace. Ma meglio di tutto è cogliere i capperi piccoli di quindici dì innanzi che si cognosca che non farebbono ancora il fiore, e di mano in mano in un vaso di terra cotta invetriato, pieno d'aceto forte, mettergli, che stieno sempre sotto all'aceto come l'ulive sotto la salamoia; e quando ti pare che rappresentino lo schietto sapore dell'aceto, e che il lor cattivo sia passato nell'aceto (che si vedrà gustandolo), pongli a conservare in un altro vaso di terra invetriato, e tutto ben pieno di nuovo aceto buono, e serra bene, ché questa è l'importanza, e che vi stieno sotto ricoperti, aggravati in cima con una lastretta; e cosí si possono acconciare delle lor messe tenere e qualche foglia. Ancora si possono assettare di questa istessa medesima maniera nell'agresto, mutandoli con dell'aceto due volte et insalandoli bene, e cosí l'aceto la seconda volta, perché si conservan meglio; e questi si mangian poi conditi solamente con l'olio; et a quell'altra foggia sarà bene corgli un poco piú grossi e vicini a fare il fiore. I capperi si potano in diverse maniere: chi taglia rasente la buca e manda a terra tutto 'l ceppo, e chi ha opinione di lasciargli stare, che 'l seccagginoso si perda da per sé, e metta da per sé poi a suo modo in sul vivo, che vi rimarrà. Ma la vera è potargli a luna crescente l'anno di marzo o al fin di febbraio,

secondo i siti e paese, e nei luoghi un po' piú caldi o in siti bene a caldìo ([1]), di ottobre o novembre, e lasciar loro in sul ceppo come alle viti un occhio o due, con pennato che tagli bene o con tanaglie di ferro; e quando ha del seccagginoso, levarlo via anno per anno, e cosí gentilmente andargli rinnovando; e se pur si vogli tagliare i lor rampolli rasente il ceppo, si dee fare con uno scarpello tagliente che abbi una torta come una zappa, con un martello di legno percotendo la costola e levando via affatto, senza punto guastare la ceppaia. Il fine del cappero è simile a quel dell' oliva; il quale, condito con sale et olio, è d' ottimo sapore e serve l' inverno per insalata. I capperi un po' maturi si cacciano in un paniere, et il paniere in un paiuolo d' acqua chiara che bolla; poi scolata, s' insalano con un suol di capperi et un di sale.

Le **Carote** si seminan di maggio [e] di giugno sino a tutto agosto, per poter averne poi di tutti i mesi nell' invernata; e di marzo e settembre a luna nuova nell' aiuole degli orti di terreno grasso e grosso, sustanzioso e divelto sotto a due puntate di vanga, un poco radette; et in su i divelti delle viti, ma rade; e queste e il prezzemolo fanno loro il men danno. Adacquansi negli orti continuamente per l' estate, durando il caldo; desiderano sotto, mescolato con la terra ove elle hanno a essere, letame ben marcito, e d' essere qualche volta sarchiate; e se talora in

([1]) *calore*, arbitrariamente, la stampa.

avendole seminate fossero riuscite troppo fonde o fitte, si deono diradare a debita misura, che sotto possino ingrossare e far buona barba; la quale faranno tanto piú grossa, quanto siano annaffiate con acque correnti di fiumi, e riusciranno piú cottoie e piú tenere. Si possono nei paesi o caldi o freddi o temperati seminare di novembre, dicembre e febbraio; e nasceranno alla primavera e sotto si staranno a terra sin a quel tempo; al novembre poi che viene, dicembre e gennaio, saranno ingrossate il bisogno e si caveranno. Le carote, levate via le foglie, si mantengon sotto la sabbia e nelle cantine, cosí le bianche come le rosse. Cuoconsi nel forno con una pentola rimboccata tagliate in pezzi, e si condiscono in insalata e con sapa.

La **Cicoria** è erba che fa alla foresta della campagna, né altro è, a detta del Mattiolo, che l' endivia salvatica. Puossi far venire negli orti raccogliendo il suo seme, e seminandolo di primavera nelle aiuole di quelli in sul vangato, alla foggia dell' altre erbe ordinarie, come lattuga e simili. Ha il fiore differente dal radicchio, et è piú salvatica erba assai, tanto che quello si pone per domestico, e lei no. N' è abbondanza nella campagna di Roma; et ha la foglia assai piú larga che non il radicchio, quale pongon per maschio alcuni, e quella la femmina del radicchio; e l' uno e l' altra ha proprietà di rinfrescare. La cicoria dura ancora piú al freddo, benché l' uno e l' altra coperti con diligenza e nelle prode si mantengono tutto l' inverno.

La **Cuscuta** è una pianta, che senza avere in terra fondamento di barba alcuna, sollevata da quella vive sopra l'altre piante, come fa il vischio. Nasce adunque e saglie sopr'esse, e sono i suoi rossi gambi simili ai viticci sottilissimi delle viti, ma di gran lunghezza, con i quali s'avviticchia cosí strettamente all'erbe, che spesso le strangola e tira a terra. Non fa fronda alcuna, ma bene il fior bianco et acinoso seme. Nasce frequente sopra il lino, sopra le ginestre, sopra l'eufragia, e sopra altri frutici bassi; e volendo averne a sua posta, conviene trasporre insieme la pianta dove sopra la si ritrova, perché appassita l'inverno, di primavera et estate rinasce. Questa è quell'erba che siccome ha natura di vivere sopra l'altre, staccata dal suo natío, e posta, come si disse, sopra l'uve, fa far loro quella stupenda e maravigliosa barba.

Il **Cocomero** desidera terra grassa, umida di buon fondo, ben concimata, né meno ama quella che sia un poco renistia, se vi sia del letame fradicio mesticato. Dee essere lavorato con la vanga a due puntate, et in luogo dove possi il sole, assai scoperto e non punto occupato da ombra di vicini arbori. Si seminano di marzo e d'aprile, e quando il suo seme si raccoglie, si dee tenere fra le foglie delle rose conservato secco fino a questo tempo. Verrà ancora ben mantenuto nelle zucche vuote in luogo asciutto avanti si commetta alla terra; e quando si vuol por giú, sia sempre con la punta in terra, e tengasi prima per quattro dì a macerare nel latte mutato di giorno in giorno per dargli

grato odore, et anco nell' olio Sabino, dice Palladio; ugnendo con esso il suo seme, e strofinandolo con l'erba Calice, nascerà senza sementa. Alcuni lo tengono a macerare per tre dì nell' acqua melata. Serrato il fiore del cocomero col capo del suo viticcio in una canna forata bene in tutti i nodi, o di due parti, bene scavandola, rilegata insieme, sfessa con diligenza, andrà il cocomero crescendovi dentro lungo oltre a modo. Come si sia, le sue formelle si facciano lontane l' una dall' altra due braccia e mezzo o tre, et in ciascheduna di esse si caccino i semi due o tre per posta, lasciandone poi venire innanzi uno, ricoperti quattro diti con terriccio buono, lontani essi l' uno dall' altro un dito. Faccisi la buca e lascisi dall'orlo del terreno un mezzo palmo bassa, ponendoli in su quel fondo; di poi, cresciuti sopra la terra due diti, si rincalzino al pari, e riempiendo uguale di terra cotta e buona, o vero polvere delle strade; e se occorra per il secco adacquargli, facciasi in modo che l' acqua non tocchi piú oltre che la radice del cesto, e non le sue messe che gli facci danno. Ma volendo ancora nell' asciutto non gli avere ad adacquare, facciasi un solco in sul divelto, fondo due palmi in su quel lavoro di febbraio, et in su quel cupo pongasi della paglia, e dopo nel mese di marzo pongasi sopra dell' altra paglia mesticata con terreno e levata ben marcita, e quivi si metta la sementa; e nata, mentre che la cresce, di man in mano si riempia e conguagli la fossetta. Pigliano i cocomeri freschezza e godonsi dell' erba che nasca loro attorno; imperciò non fa loro di mestiere

sarchiargli o zappargli, avendo o facendo in modo che in sul cocomeraio s' abbino de' roghi o delle ferule in luogo a solatío, in terreno ben concimato. Taglinsi al marzo o aprile fra le due terre; e si può anche dopo l' equinozio autunnale; e serrata la testa della tagliatura con una punta di legno sodo, come scopa o corniolo aguzza, e mettendo fra la midolla del letame marcio, e quivi il seme del cocomero, e procurandogli nati, faranno frutto. I cocomeri sospesi in aere con corde in luogo asciutto si conservan lungamente sani; i quali potranno anco durare ai gran freddi, ricoprendogli ai maggiori rigori.

Desiderano le **Cipolle** come gli agli bianco terreno, rosso, leggieri e non forte, renischio, grasso di sua natura, et anche ingrassato con artifizio di letame, lavorato bene sotto e che, bisognando, agevolmente si possa adacquare. Amano ancora la terra grossa e sustanziosa di buon fondo, feconda e lavorata, leggiera sì che tenghi d' arena. Nella terra fredda e forte non crescono o ingrossan molto; ma chi ne vuole far grande impresa, et abbi la terra a proposito, dee rompere in prima la terra, e lasciare che ella s' inumidisca, e poi ben concimarla di febbraio; et ordinandola, et appianata in aia, tirando l' Austro o l' Euro, porvele. E cresciute di poi grosse s' hanno a traspiantare un po' piú rade, sei diti l' una dall' altra, del mese d' aprile o maggio, adacquandole. Di queste che si traspiantano, sono le cipolle piú piccole; e quelle che si seminano di seme, vengon piú grosse, ma fanno poco seme; e volendone assai, porransi

delle cipolle vecchie quando cominciano a metter tallo, tanto delle porraie che si veggon tallite che per tallirsi, e cosí alla primavera; e conciansi ancora di settembre e di ottobre e di novembre, e per averne di poi ancor molte, seminansi, come s'è detto, di febbraio, e cosí le bianche come le rosse. Si seminano altresí d'agosto, e si trapiantano sino alla Pasqua sempre rade, perché cosí diventano piú grosse assai. Ancora si traspiantano d'aprile e di maggio e di giugno, adacquandole quando sia di bisogno, et ancora dove si trapiantano, avendo prima bene bagnato il terreno, se non sia piú trito; e cosí si facci ancora in tal caso a dove elle si seminano, dopo la seconda..., saziando bene quel terreno d'acqua; et il giorno poi seguente essendo chiaro e buono, si trapianteranno saggiamente sempre a luna scema, perché a luna crescente, per il troppo forte umore acqueo che si solleva loro, conforme all'umido della luna che va crescendo, troppo dannoso, anch'essa non può intenerirle; e perciò è bene, tutto quello che si fa alle cipolle espressamente in sementarle, trapiantarle, o capparle o corle, farlo a luna scema; cosí ancora scoperte che sono alquanto, cresceranno in levar loro delle foglie di sopra, perché ingrossan piú di sotto. E finalmente quando piccolette si traspiantano, si strappi lor le foglie di sopra e si tolga loro delle barbe di sotto; di poi si strappi la messa di fuori e si calpestino e ammacchino in sul terreno a dove son sotto, per farle crescere et ingrossare, sempre a luna crescente; se bene la cipolla piú di tutte l'altre erbe non sente i

danni della luna; e le rosse sono sempre, secondo alcuni, piú forti che le bianche. Né si caccino traspiantandolė troppo sotterra, perché alte si creano; e da queste divelte sopra pezzo d' asse pigliando le radici, perciò dalle radici che rimangon sotto, se lungo rimanesse il corpo scoperto ([1]). Si traspiantano acconciamente in tempo nuvoloso al tardi; e non succedendo la pioggia, piantate s' adacquano. Et in traspiantandole, levando loro tutte le barbicole et ogni lor capellatura, faranno i lor capi maggiori; et ancora, avendo in prima tenuta la terra a sciorre e rasciugare per venti dì dov' elle s' hanno a piantare. E se spogliate della lor prima coverta si metteranno giú delle piú belle e grosse, si deono sceglier tonde, le quali han da essere state sotterrate all' agosto per questo offizio al seguente anno. E quando saranno in essere che 'l gambo non possi reggersi e mantenersi, appogginsi destramente a una canna, legandole sin al tempo che sia il loro seme maturo, che è quando sia ben nero. Non beccano gli uccelli il loro seme; imperciò si potrà far di meno di coprirlo. Alle trapiantate si può porre in fondo nel mezzo a' solchi una lastra o coccio sotto il ceppo delle barbe, e diventeranno piú grosse. Et ancora negli orti fanno le tonde piú delle piatte, et assai [piú] dolce odore, le bianche piú delle rosse. Imperciò le trattiene et in crescendo troppo (sí come fa piú o meno cottoie le carote) gioverà l' adacquarle assai e le farà forti: il che dee farsi verso la sera o di notte. E si deono corre dopo mezzo-

---

([1]) Così malamente si legge e si capisce.

giorno quando il terreno è asciutto, e come si disse, a luna scema, di giugno o luglio et agosto, secche bene, prima o poi stese.... E si serrino in luogo oscuro et asciutto, mettendovele a luna scema, ché alla crescente son piú vizze.... Non germoglieranno da per loro in alcun tempo, se con una paletta affocata s' aggravino di sopra il tallo stropicciandole; e nemmeno talliranno, se subito colte sarà dato loro un tuffo nell'acqua che sia calda per un poco; poi asciutte riposte in luogo secco. Ma tenghinsi per quattro dì al sole colte che sieno, di poi si riponghino in palco stese su per tavole, e non ammontate; e, se si vedrà che elle appiccinischino, avvizzendo et...., mettinsi a bollir nell' acqua e mettinsi dopo nell' arena, che si conserveranno tutto l' inverno in quello stato (1). E non si toccando l' una l' altra nella paglia dell' orzo, basteranno assai; ancora appiccate al palco basteranno assai. Ma sono alcune razze di cipolle che non talliscono, e di queste s' ha da cercare d' entrar in seme, o ben cipollini. Non rifuggono alcuna sorta d' aere..... Le cipolle cotte nel forno o sotto la brace eccitano la Venere, provocan l' orina et inducono voglia di dormire. Ancora,.... tanto che copra da due bande e scolato l' umore.... nell' acqua cruda, sono meno nocive e si fanno piú dolci. Non mangiavano in Egitto i Pelusi le cipolle, perché le non obbedivano alla luna, quale essi hanno in venerazione; perciocché tutte le altre erbe seguono il suo crescere e scemare, e queste fanno tutto al contrario d' essa.

(1) *anche la state,* legge la stampa fiorentina.

Scrive Solone che se ciaschedun dì si mangeranno cipolle con..., si manterrà l'uomo sano continuamente. È osservato che le cipolle offuscano la vista et ottenebrano l'intelletto.... Le pannocchie col seme si conservano dieci anni attaccate in lato asciutto [1].

Il **Cavolo** fu avuto in grandissima venerazione dagli antichi Greci, come che gli Joni costumassero di giurare nel suo nome, siccome Zenone per il cappero e Socrate per il cane. Scrissero delle sue lodi con gravità Crisippo e Pitagora, e tra i latini M. Varrone e Catone grandissimamente lo commendarono. Sonvene di molte sorte; e gli antichi avevano in pregio il Sabellico di cresposissima foglia et il Lacutorio; quale voglion dire che sia il Cappuccio. Oggi si apprezzano sopra tutti gli altri ancora i Cappucci, i quali in Italia et in Germania per lo piú assodando l'una foglia sopra l'altra, cresciuti in grosso pallone, diventano bianchi; et in Fiandra di questa sorta ne fa dei pagonazzi. Oggigiorno si trovano i cavoli rape, i quali nel gambo sopra terra ingrossano a uso di rapa, e sopr'essa hanno le foglie simili ai cavoli bianchi. Di questi non è menzione alcuna appo gli antichi, come nè de' cavoli costoluti, i quali nel mezzo delle foglie hanno una costola di smisurata grossezza, e n' hanno molte che si

(1) Due carte del Codice, la 58.ª e la 59.ª, che contengono il discorso sulle Cipolle, sono tutte un crivello, per l'inchiostro che le ha corrose. Io non ho mai fatto fatica maggiore, volendo pur leggervi qualche cosa più del primo editore.

ristringono insieme l'una addosso all'altra come il Cappuccio, ma restan rade. Medesimamente de' cavoli Fiori non è memoria appo gli antichi. Questi hanno le foglie sbiancate, e dentro un fiore sodo ammassato insieme con certi gambi gentili e teneri che gli reggono, et è gentilissimo a mangiare, di meglio gusto di tutti gli altri. Sono i cavoli Romani da molti detti Franzesi (1) che si serrano le foglie in lungo; sono gli intagliuzzati di foglie. Et a tutti la brinata accresce grazia e sapore; e cosí fanno i freddi che gli rinteneriscono. Ristringonsi tutte le sorte a due, bianchi e neri; di questi i piú crespi e gli intagliuzzati sono i migliori; di quelli i Fiori principalmente et i Cappucci, i quali gli antichi credono altri che li addomandassero *intretiani*, e gli coltivavano in questo modo: seminati all'ordinario nell'aiuole degli orti di novembre, e di primavera, per averne in varie stagioni e nati di tre foglie, gli traspiantavano in terreno grasso divelto; e secondo che le lor foglie s'intralciavano da per sé cascando a terra, o le fuggivano, gli rincalzavano di nuova terra attorno, lasciandogli scoperta solo la cima, che cosí ingrossava e diventava racchiusa e soda d'ogni tempo. E sono quelli che i Tedeschi tengono in tanta reputazione, e nella Baviera e Sassonia se ne trovano piene tante campagne, ove, colti maturi e fatti, gli insalano nelle botti, componendo un suol di sale et uno di cavoli Cappucci; e poi tenuti in molle in acqua calda, con carne o con burro conditi gli mangiano

---

(1) *Fruntesi* la stampa.

per tutto l'inverno, e gli chiamano *Ruder-Crauter*. Seminansi a piena luna di marzo, perché stian due lune in terra; e di maggio si traspiantano un braccio l'un dall'altro, in terreno grasso, prima vangato a due puntate, sempre rincalzandoli in rotondo, che le foglie stieno vicine a terra; e cosí si farà sino a due volte. E lo star sotto le nevi gli fa piú teneri, come per contrario la carne troppo frolla et i pesci che morti patiscono ritornano fra la neve nel solito loro valore. Per essere il cavolo di credito in tutte le provincie e massime in Regno di Napoli, detta foglia, ricercata per le povere genti e per le ricche ai tempi suoi, che sono in tutti quelli mesi nei quali si ritrova le bianche, se ne fa maggior consumo che di qualsivoglia altra erba. Merita il pregio dell'opera di attendere con diligenza alla natura della sua coltivazione. E primamente si dee sapere che ogni sorta e qualità di cavolo ama il paese freddo, accrescendosegli in questo vigore, fortezza e grazia. Vengono ancora nei luoghi temperati assai bene; nei caldi un po' meno; et in questi solo il Fiore oltremodo ben vi pruova. Ma in generale quella regione è buona per tutti i cavoli che è fredda e piovosa. E cosí, come poi alla fine egli vien bene in ogni aere (perciocché la natura, di quelle cose che ci son piú di bisogno, è stata piú larga a concederle in tutti i modi), fa anche in ogni terreno; e se ben nei cattivi divien talora svanito e scriato, come nella creta, nella [terra] arenosa, nella sabbionosa e nella magra, benché annoi le sabbionaccie e le scrive arene, tuttavia con l'aiuto del letame e col sarchiarlo spesso,

e rincalzando, vi diviene ragionevole; ma la terra che egli ama di sua natura è la grassa sustanziosa, di buon fondo, e ben riposata e senza sassi; et in questa se ne può piantare sugli orli de' solchi dove sia seminato il grano, e dopo che sieno conguagliate le porche. Nella mezzana ancora, aiutato dal concime, fa buona pruova. Si possono ancora i cavoli trapiantare e seminare in ogni tempo dell' anno, ma chi lo fa d' aprile, tutto l' anno, dice il proverbio, ne vive; e dopo i tredici d' aprile acconciamente si pianta il cavol nero crespo et il Romano e Franzese, e massime nei paesi piovosi e freddi; e negli altri adacquando. E si traspiantano quelli che sono stati seminati di marzo et al fin di febbraio, si sfogliano poi sotto e si scalzano di mano in mano, avendogli piantati nel basso del solco lontani un braccio l' un dall' altro, i nostrali, i Cappucci, e gli altri un po' meno: et in capo all' anno si scapezzano, e prima servendosi del grumolo con tutte le foglie; e discimato rimetterà dalle bande assai rametti che si chiaman broccoli e si cucinano come gli asparagi, avanti dien fuori il fiore per fare il seme. Trapiantasi il cavolo, secondo molti, quando ha sei foglie, spuntatagli la radice principale, impiastrandola di letame stemperato e ravvolgendola in tre manciate d' aliga; questo fa che il cavolo mantiene cocendosi il vivace verde suo colore senza salnitro. Alcuni lo traspiantano nei luoghi piú caldi o piú a solatío, del marzo in calende; ma la piú parte d' esso se ne va in cima con sottil gambo. Si possono ancora tutte le sorte di cavoli seminare e traspiantare tutto 'l resto

dell'anno, purché la terra non sia agghiacciata, o cosí secca e dura che non si possi lavorare. Quelli che si seminano di febbraio, di marzo, d'aprile, di maggio e di dicembre, si godono tutta l'estate e tutto il verno, nel quale son fatti frolli dalle brine e dal freddo; e se i loro tronconi non si divegliono, producono i semi a primavera, i quali si raccolgono quando son fatti, secchi e maturi; ma se si leveranno loro i ramoscelli de' semi piú volte quando rimettono, sí che vada via tutta la materia del seme, si domano e di poi producono vigorose foglie. Ne sono ancora d'una sorte che non vale lor questa cura, tanto son pronti a mandar fuori il seme. Alcuni altri non sono di questa natura cosí solleciti a fiorire, ai quali vale la regola detta. E quelli che si seminano a mezzo agosto sino al primo di settembre, e che poi si traspiantano all'ultimo d'ottobre, quando saranno alquanto cresciuti, si faranno grandi e buoni per il tempo quando vengon seminati, et ancora dopo; e non producon seme, e non temono il freddo, né di brinata, ghiaccio, o neve; ma se si semineranno innanzi a detto tempo faranno i semi la quadragesima, e non saranno le lor messe tenere avanti al fiore buone a mangiare. E seminandogli dopo a detto tempo saranno teneri al freddo, e converrà con letame crudo coprirgli e difendergli che non si perdino; e tutto ciò s'intende dei cavoli crespi verdi [e] neri, buoni con l'olio, i quali si posson piantare, perché siano buoni per il verno, di giugno, luglio et agosto, annaffiandogli assai, e ponendogli un poco piú radi ne' solchi per poter meglio lavo-

rargli al piede; e si deono traspiantare quando sono in su lor crescere e piú gagliardo aumento. Desiderano questi cavoli d'esser piantati in sul vangato, o piuttosto divelto, un braccio; e similmente si posson piantare fra i cavoli grandi di prima quelli che hanno a servire per il tempo quadragesimale; e volendone in questi tempi medesimi dell'altre sorte, si possono seminar prima e traspiantargli come i detti. Il cavolo piantato appresso all'origano et al ciclamo [1] diventa secco, perché tuttavia l'uno o l'altro vien meno. Godesi il cavolo alle radici assai del salnitro e della cenere, e con questo aiuto se n'è visto piante che hanno cresciuto all'altezza di tre e quattro braccia, di grossezza uguale del polso. Nelle vigne ove siano piantati cavoli assai, il vino diventa più dissapito, per la inimicizia che è tra loro. Onde è che il cavol crudo, mangiato innanzi a che si vogli buondato bere, resiste all'ubriachezza. Si possono ancora seminare nei luoghi caldi al fin di marzo, ma presto per il caldo se ne vanno in cenere; sarchiati spesso e letaminati si fan piú belli e fermi. Deonsi prima seminar fondi nelle piccole aiuole di buon terriccio degli orti, e di poi sbarbati trapiantarli, lasciandovi ancora quivi dei diradati a modo, ché similmente ben sarchiati attorno e diradati vi faranno. I Cappucci che sopra tutte le altre sorte amano il terreno lavorato a due puntate di vanga, se non divelto, s' hanno a seminare in queste aiuole di febbraio per trasporgli a primavera, a fin d'averne con

---

[1] *ciclavio,* la stampa.

l' aiuto dell' acqua a fargli chiusi d' estate, sí come in quel tempo a Genova se ne veggiono, et in altre parti; ché l' acqua al sole con quel caldo che gli strigne gli fa serrare et assoda, sí come l' invernata il freddo; e per questo ancora si seminano al fine del mese d' agosto, e di settembre si trapiantano, per avergli fatti al principio dell' inverno. Et in somma si può avvantaggiare il seminargli et il trasporgli innanzi o dopo, secondo che si vogliono avere o prima o poi maturi e fatti. Imperciò è bene seminarne d' ogni fatta e trapiantarne per tutti i tempi, per averne tutto l' anno. E ponendogli in proda volta a mezzogiorno, si faran piú presto, et a tramontana indugieranno, e massimamente ove possi questo vento; e cosí faranno tutti gli altri; et a tutti gli altri si deono fare i buchi col piuolo nel fondo del solco, piantandoveli dentro, per poter poi rincalzargli con il suo orlo, et in parte mettere del letame marcio loro attorno; il che si dee fare finito l'annaffiare, e passato il caldo, nel quale vogliono essere bene adacquati di notte, massime i piccoli: i grandi riparano il caldo. E se si adacqua[no] con acqua salsa, son piú saporiti, sí come i piantati in terreno salso, ove fanno benissimo e piú teneri. Et il medesimo fanno seminati in terra vicini alla marina; e se se gli getta [l'acqua salsa] sopra le foglie o nelle barbe quattro o cinque volte, verran grandi piú presto et in perfezione e piú saporiti. Gli fa anco piú saporiti e giova loro assai il salnitro, con fargli stare piú verdi e piú teneri. Pestasi il salnitro quando son piccoli e si cerne e se gli getta addosso leggermente. Ancora si sfà il

salnitro in acqua e si spruzza sopra di loro con una scopa; e ciò ammazza i bruchi et i farfallini; [et] impiastrando ancora loro le radici con letame di bue o di vacca o d'asino, che per i cavoli è veramente il migliore; e tanto piú se vi aggiugnerai, avvolgendola intorno, dell'aliga due o tre pugni. Cosí manterranno il colore e coceranno piú agevolmente. Né faranno bruchi o pidocchi, se si seminerà fra loro qualche veccia o lupini; ancora gli ammazza la polvere dello sterco secco di pecora o colombina mescolato con cenere di fico o d'ulivo, gettatali sopra, e la decozione delle foglie dell'ulivo e del sambuco, o col profumo di zolfo o di abbruciatura di corna di cervo o di capra; et andando innanzi si levino loro le foglie inferme; e perché si creano piú nei luoghi aprichi et umidi che dove sia vento o aere, è ubbía il credere, come alcuni scrivono, che si trova per esperienza che a zappargli tre venerdí alla fila l'un dopo l'altro, proveranno mirabilmente, facendolo da principio. In luoghi caldíi et umidi si piantino i cavoli di foglia liscia, e dove possi il vento e sia il lato scoperto, i crespi e neri. Dei Cappucci non escono i talli come degli altri; e perché nei rampolli quelli sono i migliori che serrano et assodano bene e dopo non s'aprono, di questi tali s'ha a eleggere il seme. E quando incominciano a chiudere non si tocchino mai con le mani, massime nel lor mezzo; ché s'impedisce loro il seme, e stan piú aperti e si guastano. E quando gli averanno fatta la palla soda, taglinsi in croce sin a mezzo, perché con piú facilità dia fuori il tallo a fare il seme. E di tutte le punte che

si raccogliono dei cavoli, quella è la migliore che si piglia dalla messa piú bassa verso il tronco; e perciò è bene spuntargli da capo, perché quivi e non altrove si costringhino a generarlo; e basta avvertire di non romper loro le [punte] principali. Il seme di qualunque cavolo dopo dieci anni seminato, scrivono [che] produce rape. Deesi adunque seminare del fresco e stagionato, maturo d'un anno, e tuttavia a luna nuova, perché nasceranno meglio, se ben piú tosto talliranno a far sementa. E la cura e 'l governo istesso che si è detto di doversi dare al Cappuccio, dee usarsi ai cavoli costoluti e rapi, Romani e torzuti, i quali tutti con quelli che sono di gran foglie e bassi, per fargli presto e bianchi e teneri, si possono legati ammontar loro la terra addosso come ai cardoni, o vero fatta loro una buca appresso, farvegli sdrucciolar dentro, e ricoprirgli di terra senza sbarbargli affatto; et ancora lasciare un po' la punta scoperta per lato, perché non infradici. Amano questa sorte cavoli piú certe vallate di costa che i piani, o vero certe colline rilevate, grasse e polpute; et ancora fan bene in terreno grasso, gagliardo e forte, pur che sia addomesticato con il letame. E cosí fatto bramano il sito i cavoli Fiori, i quali annebbiano agevolmente, et assai volte prendono (1) la pipita; e perciò avendo a essere nei piani, conviene allogargli ne' luoghi aperti. E perché il loro seme traligna, e nei nostri paesi non si conduce buono, facendo il fiore nel cuor del verno, che poi quantunque

---

(1) *perdono*, la stampa.

coperto non si può salvare a maturarsi dopo il freddo, conviene ogni anno [procacciare] di quel d'Alessandria che è il migliore, e il luogo vero di dove vennero prima, e che non imbastardiscono come il nostro. Ma per aver buon seme di cavoli Cappucci, conviene l'invernata cavar del campo con una gran piota quel cavolo che si ha a serbare per seme, e postolo in cantina, intrattenerlo a primavera, et a quella piantarlo nel terreno a far seme; altrimenti ancora di questo come dei Fiori convien rinnovarlo di Genova, che è lor paese natío, e migliore. Seminisi di questo nell'aie di buon terriccio al principio di maggio et un poco prima, o secondo i mesi che si desideri avergli, o prima o poi, nel giugno; benché non si accomoderanno tutti a dare il frutto del fiore sodo tutto in un tempo. Aiutinsi a nascere con l'adacquare; e se bene in tutti gli altri si dee osservare la regola di trapiantargli intorno a mezzo giugno in terreno della qualità detta, vangata a due puntate, e fattovi dentro un solco discosto l'uno dall'altro un braccio e mezzo, fondi una puntata in su quel piano, dando lor buon letame fradicio, gli trapianterai adacquandogli continuamente, e secondo che lor crescono, gli tirerai a terra di quel terreno delle prode; e pareggiato che sarà, durando d'adacquare sin a settembre, vi farai un solchetto solo per poter ancora seguir d'adacquare, pareggiando e conguagliando il resto del terreno sin a sommo. E l'adacquare è lor necessario, massime in quei gran caldi. Di poi passato ottobre, a novembre e decembre, se i freddi gli nocessero, convien coprirgli con

capannelli di paglia scoprendogli ai tempi buoni e ricoprendo ai cattivi; ma il vantaggio è traspiantarli ai solatii et in faccia del sole. Faranno nel tempo il fiore, il quale è maturo quando è con le foglie aperte affatto et egli sodo, di poi declina e s'infradicia o ammucidisce. Colti, come i Cappucci, si conservano in cantina nell'arena, e non paia fatica che [non] meriti il pregio dell'opera; ché è eccellentissimo, o sia cotto ordinariamente come l'altro cavolo o lessato e poi scolato e spremuta ben l'acqua, fritto in padella, dato in tavola con agro di limone e pepe o con burro o con la carne. E volendone avere avanti al verno, seminali e trapiantali innanzi quel tanto che tu disegni di volere avergli. È della vite tanto inimico il cavolo, che essa avendolo accosto, lo rifugge, come si torce ancora a contrario il cavolo; et ogni poco di vino che si metta nella pentola che ha a cuocere il cavolo, lo difficulta di maniera a ciò, che lo fa anco discolorire; e quell'erba con la quale si fa scostare la vite, si fa seccar con l'origano e pan porcino piantatogli accanto. Il cavolo è tanto umoroso che non pur riceve in sé altri innesti di bietola, lattuga, e simili, ma ancora, come si disse, de' frutti. Ferma il cavolo la crapula, e ne rende la ragione Aristotele nei Problemi. Proibisce l'imbriacarsi l'avere innanzi mangiato del cavolo cotto; altri preparandosi a ben bere, mangian prima o delle mandorle o del cavol crudo; et alcuni beono prima due bicchieri d'olio, poi beono a ricorsoio, tutto scolando per i vasi dell'orina, dilatati e tenuti larghi da quello. La foglia del cavolo mangiata

astrigne il ventre, et il brodo d'essa lo solve e mollifica. Il cavolo nano rosso chiamato da i Latini Orobanche, abbracciando l'ervo, l'ammazza. Il cavolo salvatico per il piú nasce alla marina, nei dirupati delle grotte di quella, et è un poco piú bianco del domestico, pelosetto e non senza amarezza, la quale lascia un poco, traspiantato nel domestico; è molto in uso alla medicina, e sovviene preparato a piú malori. Scrivono, i cavoli in Egitto essere tutti di sapore amaro; imperciò il cavol Fiore che di là viene [et] è ottimo per tutto, fallisce la regola.

Il **Cardo** è di due sorte, salvatico e domestico; quello nasce, tuttavia minore, l'altro è sempre piú grande e di fusto e di foglie tanto tenaci, sode e concave, che piovendo rattengon l'acqua per un pezzo, e gli uccelletti nei gran caldi, avvisati di ciò, si riparan da questi, beendo a spegnersi la sete con essa; sí come i vermicelletti e bacolini che nascon dentro ai vuoti delle lor pinne, portati attaccati al collo, liberano i quartanari. Desiderano piuttosto terra risoluta che dura, agevole che forte, grassa che magra, netta e senza sassi; umida piuttosto e paludosa, che secca et asciutta. Cosí fatto terreno, rotto prima avanti al verno, traversato et erpicato al febbraio, letamato bene al marzo, e riarato e riappianato con l'erpice, si semina al fine d'esso o al principio d'aprile, e i suoi semi piuttosto radi, che fondi. Ricuopresi bene rastrellato con i rastrelli di ferro, ma meglio di questo è, sparso il letame sul campo sodo, vangarlo innanzi al verno; et a qual'ora si

vogli seminare, farlo al modo sopraddetto. Al principio di maggio si dee mondare e sfogliare il suo fusto, e di giugno e di luglio vi s'ha a sarchiare; et intorno al fin di settembre o principio d'ottobre si cavano con la vanga, e svettati tutti si ripiantano in terreno preparato, come di sopra; e meglio è che se non divelto, sia a due puntate, lavorato con la vanga. Piantansi con i piuoli, lontani l'un dall'altro un mezzo braccio, pillando bene, attorno la radice, la terra nel pertuso, che sia stivata tutta. Deonsi poi zappare asciutti quando hanno messo. E tuttavia gioverà loro il sarchiargli di marzo, aprile e maggio, purché non abbin cominciato a mandar fuori il cardo; il quale, fatto, si cava tagliando i piú grossi e quadri per dar sosta di venire innanzi a quelli che vi rimangono. E perché nel lor fiorire comincierà a fiorire la mazza d'ogni cesto, e di mano in mano, sin che è fiorita tutta, come son caduti i fiori, appresso un dito al picciuolo si taglia quel gambo la mattina o la sera, di quando in quando che son fatti, con quel lungo un palmo; e fattine mazzi legati, s'appiccan separati in luogo dove non abbin vento, né umido, né sole; o veramente si distendono quivi al coperto non piú alti d'un palmo; di poi si fa scelta, secondo che son buoni a cardare piú in un lavoro che in un altro, piccoli, mezzani, o grandi. Imperciò è bene, avendogli seminati un po' radi della miglior sorte, non facendo altro che tenergli netti, e raccor quelli che fioriscono il primo anno, e lasciar gli altri restati indietro piú piccoli per il secondo, e ridurgli in mazzi legati, attaccati pendenti

sopra pertiche in luogo asciutto. Alcuni gli serbano ficcando il picciuolo nei graticci, sí che il cardo non si strofini a guastarsi le spine acute che ha. Il seme si raccoglie scotendosi in aere verso terra; e si dee serbare il seme dei maggiori e piú belli. Fannosene grandi imprese sul Bolognese, e con gran profitto di chi le fa. Addomandasi per altro nome Dipsaco e Verga del Pastore.

La **Craca**, o piccola Veccia, si semini quando le veccie, appostando di farlo avanti la pioggia; esce fuori a primavera; questa, dove i colombi la gustano una volta, non se ne parton mai.

Il **Centone** ammazza il cece, che ammazza tutte l'erbe che gli sono appresso; et il cece ammazza anco se medesimo e 'l Triolo. Chiamasi Alsinia et Orecchia di topo.

I **Cetriuoli** ordinari si producono di due fatte, bianche e verdi, ma tutti imbiancano un poco la punta; ma i tutti bianchi sono piú delicati e gentili. I verdi quando imbiancano la cima, sono nel loro essere piú tenero, che è quando sono in migliore stato per mangiarsi; e quando sono ancora piú piccoli e tenerotti, si conservano di appetitoso sapore, posti nell'aceto salato, e nell'agresto similmente insalato. Quando sono poi induriti e fatti gialli, son buoni per sementa; e quelli che per ciò s'hanno a serbare, sieno i piú vicini nati al suo gambo principale; et allora saranno da corre per seme, quando sia o appassito affatto, o cominciato a seccare tutto

il pedale. Apransi per diritto con un coltello; cavisene l'acqua che han dentro, e lavinsi con acqua pura; di poi si asciughino con un panno lino, e data loro un'occhiata del sole, si ripongano sparsi su per tavole in lato asciutto sino a che sia tempo di seminargli, che è passati i freddi, al principio d'aprile; e volendone dei piú tardii, semininsi piú serotini. Seminansi in fondo o in su l'argine o costa di un lungo solco, ricoprendoli poco, lontani l'un dall'altro un braccio, in terra grassa, nell'aiuole delle cipolle o lattuga che s'hanno a levare di maggio; e per il largo si dia uno spazio di cinque braccia fra un solco e l'altro, affinché si possan distendere per l'aiuole di quà e di là, e s'armi il solco sopra di canne, perché possa sotto correr l'acqua e passarvi per annaffiargli: il che vuol esser fatto piú tosto due volte il dì che una. Ingomberan loro quel paese, levate le robe d'ortaggi che vi sono; nati, si diradano, lasciandone per dirittura un filo d'essi, lontano quanto si è detto. E vicino ai lor gambi si ritira quel solco dove e' si seminarono, diritto, coprendolo, come s'è detto, con le canne. Amano d'essere adacquati, come il grasso e 'l concime; e senza questo aiuto, non andando tempo piovoso, divengono amari e di tristo sapore. Ma divegliendo il terreno a due puntate e concimandolo bene, si potrà divider lo spazio che sia da una buca all'altra due braccia, e seminargli a quel modo in sul basso della buca; e di poi cresciuti che sono, lasciando una pianta per buca e rincalzandoli a poco a poco, tanto che se gli agguagli il terreno. Fanno gagliarde messe, imperciò con-

viene spesso svettare con li diti tutte le lor cime. Allegano assai frutti, i quali tutti s' hanno a lasciar venire innanzi. Amano paesi caldi; et in questi, seminati in diversi tempi, se ne avrà persino all' autunno; fanno ancora nei mezzani, tanto [nei] freddi e nei temperati; s' apprezzano i piú teneri et i piú piccoli nell' insalate. Ancora si mangian crudi cosí con sale, e cotti con la carne. Ma in tutti i modi acconcio, è cattivo cibo, frigido, umoroso, e di niun nutrimento appresso.

La **Camomilla** è erba che fa per i campi nascendovi da per sé; e fa un fior giallo, in mezzo di fogliuzze bianche, e quivi dentro crea il suo seme, il quale raccolto con diligenza si può seminare all' aprile; n' è della grossa e della minuta; la minuta è piú costumata alle medicine et ai clisteri, nei quali è di grandissimo uso.

[11] **Dragone**, o Dragoncello in Toscana si chiama Targone; è erba oltre a modo delicatissima per l' insalata di mescolanza e per le salse; si traspianta di pianta, prendendo i rami che a terra crescono con le radici; somiglia il lino di quando è nato, di quattro o sei dita. Non fa né fiore né seme alcuno, et il verno al gran freddo e prima resta secco sopra la terra; resta solo viva la barba, la quale si cuopre con letame nuovo postovi sopra a grossezza di un palmo, che ben lo turi e serri tutto; a primavera poi si scuopre, e di subito si zappetta e si levan via tutte l' altre erbe natevi, perché rimetta, come fa di nuovo; si strappa sopra terra o

rasente, e rimette sempre piú fresco e piú tenero. Ne sono di due fatte, l'ordinario che ha la foglia distesa e lunga, et il Lombardo che l'ha un poco piú corta et intagliuzzata, e piú si distende schiacciato a crescere su per il terreno. Fassi nascere il dragone con arte di questa maniera: piglia la cipolla squilla, e tagliata a diritto per traverso e secca, avendovi dentro fatti certi piccoli fóri con le mollette, [metti] fra le sue doppie scorze del seme di lino a granello per granello, fitti quanti ve ne cape, con la punta sempre (¹) all'insú. Dipoi seminali in buono e grasso terreno, facendo, che vi sia sopra per quattro diti e non piú; e se va asciutto, annaffia, che ne nascerà dragone, se ben molti han provato e non è riuscito loro. Ancora nel rafano e nelle cipolle ordinarie si può avere questa speranza; ma poiché l'umana prudenza consiste nelle cose che sono incerte e dubbiose saper giocare al sicuro, il migliore è cercar d'avere della piú buona sorta dragoni che si possi ritrovare, e traspiantare di questi di febbraio all'ultimo nei luoghi caldi o al fine di marzo ne' temperati e nei piú freddi d'aprile; dove coperto ai tempi con il letame crudo camperà; e vuole essere piantato nei luoghi grassi a mezzodì; et ogni rametto spiccato dal suo ceppo s'appicca. È erba che grandemente scalda e ravviva il gusto. A quelle lor novelle messe tenere si dà un bollore nell'acqua calda tutto a un tratto, poi si scola, e si pongon ricoperte nell'aceto con sale in vaso invetriato.

(¹) *scempia*, la stampa.

Le **Carote** hanno la radice al gusto giocondissima, quando è cotta e condita in foggia dell'erba con sale e aceto, o vero con sapa nel tegame, con un intriso di carote medesime cotte, e con olio pure et aceto; o siano delle rosse o del colore del bossolo, che d'ambe queste due sorte ne sono. Seminansi d'aprile e di maggio, secondo i luoghi e che altrui ne voglia o primaticcie o tardie, come che anco di giugnó e di luglio, per averle piú nel cuor del verno, con l'aiuto dell'acqua, in terreno grassissimo e lavorato a due puntate, ben concimato; e in lavorando minuzzare sottilmente la terra, perché facci le radici morbide, delicate e non ronchiose; et adacquandole con acqua di fiume saranno piú cottoie. Nate folte s'hanno a diradare e zapparle sí, che impedisca il far le lor foglie, le quali ancora con mano decimandosi faranno le barbe piú grosse; e quelle che son fatte al novembre e dicembre si cavano e si conservano in cantina, ricoperte con l'arena o sabbia in lato caldo, coprendo loro anco il germoglio di sopra.

Le **Dradette** si seminan fra le fave et altri legumi, e fanno tanto seme che se ne cava gran quantità d'olio: sarchiansi e procuransi come loro.

L'**Elleboro** bianco è differente dal nero per la radice, avendola questo nera e quello bianca; dà fuora nel primo principio di primavera; et allora, con la sua piota e pan di terra, cavato con diligenza si pianta; et alligna nel domestico.

L' **Ella** non si semina perché non fa seme. Piantasi la sua corona di marzo e del mese di ottobre in terra grassa, divelta bene sotto, minuta e trita. Se ne ritrova di due sorte, domestica e salvatica.

L' **Epitimo** è avvolgimento o volucchio o cuscuta che si voglia dire del Timo; cosí la chiama Dioscoride, perché la s' avvolge attorno a' rami del timo prossimo, e legasi sí attorno, che ne piglia nutrimento dalle radici del timo; e fiorisce come lui, pigliando la sua virtú e piú. Talvolta cosí fa all' isopo e alla salvia. Fa bel vedere et è molto utile nelle medicine.

Le **Fave** passano nel genere dei legumi e sono di due sorte, minute e grosse; queste tutte biancheggiano e son larghe schiacciate; delle minute rotonde ne sono di tre colori, nere, rosse e bianche; le rosse ancora sono qualche volta delle grosse, come le che vengono di Napoli: d'Alessandria un poco piú piccole, sempre piú dure dell' altre e manco cocitoie. Desiderano qual si sia d' esse paese temperato, se bene anco vengano nei caldi e nei freddi, ma in questi riescono piú malagevoli a cuocersi; et in qualunque luogo le si seminino, amano terra grassa e sustanziosa, facendo in questa la scorza sottile e grosso il granello e tenero; e tanto piú se sien le terre nuove; nelle terre deboli o magre o marciscono o non vengono bene o imbastardiscono. Cosí nei monti e luoghi alti fanno male; desiderano d' esser o in piani aperti o in valli sfogate e non chiuse; godonsi nei campi

anzi che no umidi. E se occorre seminarle in non troppo gagliardo terreno, gli si dia letame marcito assai; non si seminano in lati occupati dall'ombre, ché le danneggiano assai le nebbie. I campi non piú seminati, rotti di nuovo, ed i lembi che si cavano [ne] i boschi o campicci disfatti, con l'abbruciarli e sradicargli, le rendon migliori; e tutte le terre bonificano et ingrassano. E volendo seminarle per ingrassare il terreno che s'addomanda sovescio, sotterrandole, si seminin subito segato nella prima aratura. Nel terreno che sia denso non vengono che bene. Seminansi le fave nei luoghi caldi e temperati di dicembre, nei freddi di gennaio e di febbraio; et al fine di questo si seminano quelle che dicon marzuole; come il grano, si fanno in tre mesi, et ancora le grosse. Si seminano ancora di marzo in terra molto grassa e ben letamata. Nei paesi freddi alcuni le seminano avanti al verno, e sia in luogo bene a solatío, o dove si seminano le grosse, in prode o pendici o vallate volte al sole; e le grosse vi si seminino di primavera per averle primaticcie da mangiar verdi. E volendone far grande impresa, farai che nel campo dove l'hai destinate, sia ai suoi tempi tre volte arata la terra e appianata con l'erpice; di poi vi farai certi solchi fondi un palmo, diritti e lontani l'un dall'altro un braccio, e nel fondo di essi, lontane l'una dall'altra cinque dita, getterai le fave, ricoprendo e ripareggiando il terreno, andando per quelli spazi che restano fra l'uno e l'altro solco a zapparle e marreggiarle; il che si dee fare quando sia alta quattro dita; e quanto piú si farà, daranno piú frutto

e saranno piú belle. E deesi fare in giorno asciutto, avvertendo a non le ferire. Possonsi anco in questa maniera seminar le minute; ma meglio sarà che si vanghi il terreno, e per le grosse ancora, piantandovele con il piuolo lontane l'una dall'altra un palmo, e tutte avendole tenute in macero per un giorno nell'acqua alletamata, ché ciò le fortificherà in sul terreno; e tenute nel salnitro, o morchia d' olio, faran piú frutto, si cuoceran meglio e si difenderanno dai vermini. Macerate per tre giorni nell'orina vecchia et acqua, faran gran prova. Sono le fave di natura di dar su dal terreno ancora che fossero sotterrate d'un braccio e piú; imperciò molti usano gettarle in sul sodo e poi vangare. E molti usano seminarle alla Romana, pigliando un pugnello di dodici o quattordici fave, e tutte cacciate in una buca ricoprirle tutte a un tratto sotto un palmo; cosí faran buon cesto, e si difenderanno meglio dai venti, e meglio fruttificheranno. L' importanza è gettarle in terra tutte le che si seminano nella quintadecima o almeno nel quartodecimo [1], crescendo ancora il lume; e se rimanghino scoperte, non nocerà lor nulla la rugiada. Cosí si raccogliono poi quando la luna è sotto, innanzi giorno, senza sbarbare, nel fin della luna vecchia; di poi tostamente riscaldate nell'aie e battute, rinfrescate avanti che piglino aumento, si riponghino per salvarle dai catonchi [2]. La sementa si dee

---

(1) *nella quartadecima*, la stampa.

(2) *Fonchi* la stampa, ma è sicuramente *catonchi* o *catorchi*. Del resto, o *fonchi* o *catonchi* o *catorchi*, devono essere quei bachi o tarli che rodono le fave.

trascerre di quelle che son nate prima, e di quelli baccelli che sono stati i primi a apparire. Questa diligenza si potrà usare nelle grosse che si mangiano verdi. E si conserveranno ancora bene nei lor baccelli secchi. Bramano l'acqua grandemente quando sono in fiore; e perciò è bene sementarle di buon'ora, che non vadino al fiore; ma nei campi dove elle hanno a giovare per far grasso senza sotterrarsi, sia piú tardi. Fiorisce quaranta dì e cresce insieme; né si tocchi in quei primi quindici del suo fiorire. Deesi romper subito la terra ove sono state le fave, e piú espediente sarà se nel segarle, di mano in mano, spazzato il lato, la lavorerai cacciando pur sotto i suoi fruscoli e fronde prima che vi secchino affatto. Non si cuochino in acqua salsa o marina che tuttavia vi diventeranno piú dure, ma tenute prima in acqua salnitrificata si faranno preste e tenere a cuocere. Cotte et infrante in tegame, con olio condite sotto e sopra, aggiugnendovi greco, con stemperarle, e un terzo di mandorle peste, si contempera assai la lor malizia, e si fanno men paurosi e piú moderati sogni; per conto delle quali due cose i Pittagorici l'avevano sbandite dai lor seguaci, e perché addormentassero i sentimenti. Fanno ancora diventare sterili le galline che s'allievano in casa, mangiandone spesse volte. Ritrovansi nel lor fiore lumi [1] lugubri, e per questo ancora i Pittagorici le vietarono, et Amfiarao le proibí perché elle allucinassero la fantasia ne' sogni, per i quali

---

[1] *lumi* o *luci*. *Colori* la stampa, arbitrariamente.

non si potesse poi scorgere le future cose, interrompendo esse la quiete e riposo della mente. E fu Orfeo della medesima opinione. Tenevano i Magi che le anime de' morti risedessero in esse, e che però s' appresentassero ne' mortori; et ancora oggi, dopo le commemorazioni fatte dei morti in chiesa, si costuma di mangiare a casa le fave, sì come far gli squittini con esse de' magistrati. I Greci affermano che i semi delle fave macerati nel sangue di becco e poi seminati, si liberino dall' erbe nocenti. Sono state addomandate isole Fabarie alcune del mare Oceano a tramontana, perché quivi, come in qualche altra parte, le naschino da per loro, come in Mauritania le salvatiche, ma durissime. Mescolasi la farina delle fave con quella del grano a far pane, ponendovene un terzo, e fa altrui forte e gagliardo; sono i suoi baccelli e foglie gratissime a tutte le bestie; verdi e non mature nutriscono manco. L' acqua delle fave stillate fa morbide e delicate le carni, con essa la faccia lavandosi. Nuocon manco, avendo lor mutata la prima acqua quando le si cuocono; ma Varrone lasciò scritto, che le fave mangiate giovavano alla voce. La fava infranta cotta con l' aglio giova alle tossi invecchiate. Le verdi offendono assai più lo stomaco, e creano assai ventosità. Ingrassano le fave i corpi, aumentando la carne, usandole di continuo. Si conservano le fave e gli altri legumi in tutti quei vasi dove sia stato dell' olio, et ancora spruzzate d' acqua salmastra. Scrivono che scavati i cacherelli delle capre et inchiudendovi dentro i semi delle fave, di poi seminandole, e sendo

grosse, si rinvoltino fra essi; faranno grandissima prova, come cosí acconci tutti gli altri legumi. Scrivono alcuni, che le fave non hanno caro d'esser marreggiate, perché le vincon l'erbe; sí come seminate intorno agli alberi ([1]), danneggiargli e condurgli vicini a seccargli. Non rifuggono la terra un poco umida e di sito salso, se ben gli altri legumi si godono nel secco. S'è trovata una fava di cento baccelli, scrive Palladio. Se le fave si sbarbino a luna scema, e che ella venga innanzi fuora, e siano scosse e rinfrescate e tosto riposte, non [sogliono] essere offese dai gorgoglioni; e che vi si riseminino ogni anno, restan salve.

Il **Fagiuolo** si dee allogare in terren grasso ben lavorato, e tanto il manuale, quanto il Turchesco, e l'Indiano [che] è grosso quanto una castagna, con le guscie durissime; non nasce ne' nostri paesi, come d'un altra sorta oltremodo grande, che viene d'Armenia. Ne sono degli Schiavoni e di Soria brizzolati, che questi tutti nascono, ma non son buoni a mangiare, sí per bellezza. Buoni sono i Romani grossi senza negro; et ai minuti accresce bontà; e diventano cocendosi maggiori, con la punta del coltello levandolo loro; e si può ancora piú agevolmente fare, quando son verdi. Sono, cosí acconci cotti, manco ventosi e nocivi. Sonone dei rossi forestieri, de' gialli, e di diversi colori, che s'usano per verzura e coprir pergole di seminare negli orti, salendo et avviticchiandosi come i luppoli

---

([1]) *allori* la stampa. Ma è chiaro *alberi*.

e vitalbe. I fagiuoli teneri cotti e conditi come gli asparagi provocan l'orina. Vengono ancora i fagiuoli in terra magra arata bene et erpicata, sarchiando spesso e nettando dall'erbe. Possonsi seminare subito segato il grano, et arandole bene, sulle medesime terre, e fra l'un filo di panico e miglio, cioé in quello spazio che è dall'uno all'altro; ma dove è stato il grano, abbruciandovisi le stoppie, faranno prova migliore, sarchiandogli cresciuti che sieno, e nettandogli dall'erbe; di poi, raccolti i fagiuoli, vi si puó seminare ogni biada di spiga. E volendo farne impresa a modo, rompasi il terreno libero a marzo, o di novembre, ritagliandolo all'aprile; et al fin di maggio, rinterzandolo e letamandolo, si seminino e ricuopransi con l'aratro; e tenuti prima per un dí solo nell'acqua saranno piú facili a nascere, e si potrà coglierne dei freschi piú d'una volta. I gambi dei fagiuoli non si deono lasciar seccare in sul terreno, perché ne patisce il campo. Imperciò seghinsi verdi, e sparghinsi cosí per il terreno; e sollecitandosi quivi di seminare il grano, gli aggioveranno assai, sotterrati verdi. Sia arato il campo dove i fagiuoli si seminano, profondamente, massime il grasso succoso et umido, perché l'acqua non covi; e seminandosi nei solchi goderanno poi nati d'essere dal terreno rincalzati. Semininsi nel secondo quarto della luna crescente di maggio, e sia il terreno asciutto e non punto umido; nei luoghi sabbionosi e leggieri che non temono pioggia, si facci il lavoro piú largo ancora e poco profondo, perché rattenghi assai acqua; e pareggiato si semini. Zappisi come egli

è fuor di terra quattro diti in tempo asciutto, rompendo ogni zolla, e cavando via l'erba con mano, rinfrescandogli bene la terra al piede; e se glie la rincalzerai bene avanti al fiorire, gli sarà di grande utile. Patisce per il troppo secco e per il troppo umido, a tal che vuol essere seminato, lavorato e coltivato al modo detto. Ne sono, come s'è detto, di piú colori, che servono per bellezza e verzura, inalberando su per le pergole, coprendole contro ai razzi del sole. Vanno ancora alti quelli di Nizza, detti ancora Romaneschi, che non hanno alcun nero naturale, ma sono scipiti piú degli altri, sí come piú di tutti son saporiti quelli minutissimi. E quelli conviene aiutare con le frasche, perché possino su salirvi. Si seminano ancora in alcun luogo caldo di ottobre e novembre, massime i forestieri.

Il **Farro** è di quella spezie frumento che resiste grandemente al freddo, e di che già ne vissero i Romani trecento anni. Se n'è detto di sopra a bastanza.

Il **Formentone** è quella spezie di grano che si connumera fra le biade, cosí detto nel Trentino, e in Frivoli Saraceno; ha rosso il fusto, e tutti i bestiami lo mangiano volentieri. Custodiscesi e si semina come il grano.

Il **Frumento** che universalmente e per tutto s'addomanda Grano, è stato descritto di sopra con tutto l'ordine di suo coltivamento e natura; aggiungerassi, che volendo fare un pane bianco e candido come una neve, piglisi il frumento

buono pesante, sodo e netto il piú che sia possibile, e vaglisi scotendolo con diligenza, e spolverandolo col vaglio minutamente, di poi pongasi in una conca piena d' acqua chiara, sí che vi stia ricoperto dentro dall' acqua per quattro dita, e vi si lasci stare in molle per due ore, dandoglivi dentro qualche frugata con le mani, perché resti del tutto pulito e sviluppato dalla polvere. Di poi cavisi, e si ponga in lenzuoli disteso al sole; piú appresso si mandi a macinare, e se ne facci pane dimenando la pasta con la gramola, o forte con le pugna, e si cuoca stagionatamente; e sarà ottimo. Abbruciasi la paglia del grano, e quella cinice che rimane, oltre a che netta i piatti d' argento e stagno mirabilmente, aggiunta alla soda del vetro, l' accresce et aumenta.

La **Farraggine** delle mondature del farro si semina fonda al tempo medesimo che 'l farro, e cosí fassi di quella dell' orzo intorno all' equinozio autunnale; si dà a mangiar tutto alle bestie in erba verde, e si può seminar mescolato con le veccie per raccorlo, e servirsene secco come l' altro.

La **Felce** ha la femmina et il maschio; e questo ha le frondi che procedono da un sol picciuolo e la radice lunga, nera e grossa; la femmina ha un sol fusto, e non è né ramuscolosa né folta, ma piú breve e piú tenera; ha piú dense foglie et è incavata verso le radici. Ingrassansi i porci delle radici di ambedue. Nascono per tutto, e principalmente in luoghi

frigidi. Credesi che la natura le generasse piú per fare sterilità che altro; e che sia vero, nei terreni dove elle nascono, fa poc'altro di buono, sendo elleno sicuro segnale della magrezza di quello. Servono le sue foglie a far treccia nelle buche dove si tiene il grano, sebbene è migliore l'istessa paglia del frumento che lo tien piú sano e fa durare, con pericolo minore de' pinzacchi, e massime nel tufo, ove sono assai piú proclivi a generarsi che non quivi; onde è che, come si disse, le buche murate attorno, intonacate et imbiancate, mantengon meglio il grano, e con manco pericolo de' sinistri che sogliono loro col tempo avvenire. Imperciò lo sciorinarlo ai tempi buoni, nettarlo, spolverarlo et assolarlo, lo fa andare in là piú d'ogni altra cosa. Le felci traspiantate con il lor pane, tutto che non faccin seme, scavate sotto con tutte le radici e suo pane di terra, pigliando delle manco attempate e poste a fondo nel domestico s'attaccheranno; e ponendole fitte nei giardini e nate tutte e ristrette ben insieme, posson servire per spallierette finte; e vi rinasceranno ogni anno. Et è tanto potente a rinascere e rigenerarsi, che io ho una statua in casa di Plutone e Proserpina, di mano del Peri, di metallo, piena di terra, conceputa tutta e pregna di questo seme, che ogni anno gli rinasce nel pertuso, che nel fonderla gli fu in testa lasciato da prima quando la fu colata. La felce tagliata non ha succhio alcuno, muorsi in capo a due anni se non se gli lascino metter le foglie; e questo efficacissimamente avviene quando i rami che vengon su si sfracellino con una bacchetta, che allora,

per quel poco umore che gli cala in giú nelle radici, l' ancide. Le sue radici sono in molto uso della medicina, e son buone quando ella ha tre anni, né prima né poi. Felci ottime son quelle che sono in Macedonia ove nascono fra i massi. Giova assai la decozione delle sue radici, bevuta, a quelli che hanno la milza ingrossata; cavasi andate sotto le Virgilie, e di luglio e d' agosto seccansi le sue radici al sole, et i porci le mangian volentieri, e di questo cibo diventano grassi. E date a mangiare alle donne le fan diventare sterili. È inimica la felce alle canne, l' una ammazzando l' altra; et i Greci scrivono che tagliate con la canna, le non rimettono mai per alcun tempo.

I **Fioravanti**, essendo ben arato, letamato et ordinato il terreno, mescolando il lor seme coll'arena perché meglio si compartisca, gettandolo in terra, e' si sparge piú conguagliato di febbraio e di marzo; e ricoperto bene con l'erpice o rastrello, poiché è nato, si sarchia. Raccogliesi poi di notte, o la mattina per la rugiada, sí come si fa all'orzo perché non caschi a terra, spicciolandosi facilmente. Piú appresso si batte e poi si vaglia e si netta con lo staccio, e sollecitamente si affretta di farne olio, che quanto piú tosto si mette al torchio con l' acqua che vi va, piú se ne spreme e piú n' esce; e serve per empierne la lucerna, per i panni e sapone.

Il **Finocchio** apparisce di due spezie, ordinario verde e del rosso. Quello è piú comune. E l' uno e l' altro si semina. Viene bene in luogo

aprico et un pochetto sassosò; cioè il salvatico. Perché quelle due sorte sono del domestico, il quale si semina ne' luoghi caldi di febbraio all'ultimo, e nei piú freddi di marzo al fine e d'aprile, e nei piú caldi di novembre e di dicembre, in terra sempre asciutta, nell'aiuole degli orti. Ama piuttosto terreno leggiero et arenoso che grasso affatto e facile a lavorare, se bene nel grasso viene bellissimo quello che è di bonissima razza, come quello di Toscana; e massime in Franza, ove o si semina nelle prode degli orti, o nei piani di essi, dove fa grossissimo e tenero e morbido, o veramente nell' aiuole fitto e fondo, per trapiantarlo quivi, lontana l'una pianta dall'altra tre palmi, quando egli sia alto un sommesso. È di piú sostanza quello che si semina nel domestico leggiero casalingo e che tenghi d'arena. Seminasi ancora di primavera, ma perché di un grano nasce debole, et anco di due, si dee seminare le ciocchette intere senza spicciolarle, a otto o dieci grani insieme, nell'aie bene acconce o dove abbi a stare, facendo certe buche ripiene di buon terriccio a dov'egli si semina; sbarbato, della misura che s'è detto, si può traspiantare nei lati dove sono le cipolle da levarsi in quei mezzi fra l'une e l'altre, o sí vero dove sia seminata e venuta innanzi la lattuga, della quale il terreno abbi presto a rimanere spogliato. E quando si semina, o pone fra esse in mezzo, che siano due terzi di braccio fra l'una pianta e l'altra, et altrettanto fra loro per poter andare a lavorare fra essi, e rimandargli la terra addosso, di che si gode e gli giova assai, facendo sí dall'una

e dall' altra banda che egli rimanghi in su lo spigolo. Ancora si farà piú dolce e tenero il suo seme, avendolo tenuto per due dì a macerar nel latte, o vero in acqua melata; e similmente avverrà, mettendo i suoi semi in un fico secco tagliuzzato. Di sementa nuova nasce migliore che di vecchia. Cogliesi nell'autunno quando si veggiono bene ingiallite le ciocche e sodi i suoi granelli, e si conserva legato a mazzi, appiccato al palco in luogo asciutto; e tagliando la sua pianta, fruttificato che ha, fra le due terre, e coprendosi bene con letame di bue, germoglia di nuovo a primavera piú dolce; ma meglio rimetterà il salvatico cosí acconcio, il quale se si traspianti ove quello è, diventa meno forte et è sempre di piú virtú; e le sue messe tenere si mangiano in minestra condite come il cavolo; e dell' uno e dell' altro ricoprendo con terreno le messe, diventan bianche e piú tenere. Delle ciocche di finocchio, cosí domestico come salvatico, se ne fanno piú conserve cosí in mele come in zucchero, e quando è secco, spicciolato s' adopra per condimento di quasi tutte le vivande. E le schiacciate o pane fatto con esso serve a rompere il vento, sí come l' uno e l'altro mangiato semplicemente. Le sue ciocchette e messe verdi son buone in insalata. E tagliando i gambi a terra ne' solatii e luoghi riposti dai venti, sarchiandoli spesso, faranno pullulare qualche ciocchetta di finocchio nel mezzo dell' inverno ai freddi maggiori. Credesi che 'l finocchio della sementa invecchiata esca fuori piú presto, il piú tardi in cinquanta dì, il piú presto in quaranta, nascendo piú malagevole

d' ogni altro seme. Seminato si calchi con i piedi. Seminato una volta, dura piú anni, tagliandolo rasente la terra, come s' è detto; ma meglio è seminarlo di nuovo ciaschedun anno. Allegrasi dell' acqua, ma questa lo fa men saporito. Nobilitarono, scrive Plinio, il finocchio gli Spartani, spogliandosi della vecchiezza col gustarlo, e rifacendosi la vista già offuscata, acutissima; dal che si cognosceva dagli uomini esser esso per gli occhi valoroso rimedio. Il finocchio che fa in Spagna è molto efficace e piú di tutti gli altri assai laudato. In qualunque modo preso il finocchio in bevanda aumenta il seme genitale dell' uomo, e giova similmente ai morsi di tutti gli animali velenosi et al polmone et al fegato, confortando queste parti. E le sue barbe cotte nel vino fanno gran giovamento agli idropici. Provoca ancora validamente i menstrui alle donne. Cola il finocchio intaccato nel gambo, in Spagna, una certa gomma che è simile a lagrime, la quale si raccoglie; e questa è piú profittevole agli occhi che qual si vogli altra cosa. La decozione delle foglie del finocchio conferisce assai alle rene et eccita la voglia dell' orinare. Le ciocche del finocchio si condiscono nell' aceto insalato e si acconciano in modo che stando sempre sotto mantiensi il suo color naturale e dura assai.

Il **Fieno Greco** fa il fusto assai sottile, ma la fronde somigliante a quella del trifoglio; che per pastura delle bestie si semina di settembre, e vorrebbe terren nuovo, arato minuto con piccolo aratro, rinterzandolo bene; facendolo

fabbricare cosí a posta per questo; ricoprendolo poi quando sia gettato in terra col marretto; perché restando il suo seme affogato nel sotto terra piú di quattro diti, o non nasce o vien male, come fa nella terra sottile e nella grassa. Vuole temperatura di terra come d'aere, e vien bene ancora riseminato sopra la terra cruda e sottile. Desidera d'esser sarchiato una volta sola come egli abbi fermo il piede. E volendo raccogliere la sementa, si dee sementare di gennaio all'ultimo, o in calen di febbraio; per pascolare piú fondo, per quello piú rado. E volendolo in terra lavorata, si facci come s'è detto con aratro piccolo, ricoprendolo con i marretti. Per pastura si semini di settembre; per la semente, di febbraio, come dicemmo; e di gennaio per ricorlo. Fiorisce di giugno et insieme col fiore fa i baccelli; e di luglio; e 'l seme si raccoglie d'agosto; mangiasi come i lupini con aceto e garo [1]; altri vi aggiungono l'olio. La fava che nasce presso alla radice di quello, diventa vana o si muore; con tutto ciò ella gli nasce volentieri appresso.

I **Funghi** sono di varie ragioni, et i Boleti nascono di questa maniera: primamente la terra crea una pallottola, et esso boleto generato vien dentro a quella pallottola, come nell' uovo e l'albume e 'l torlo. Ne è men buona d'esso la corteccia che lo ricuopre quando egli è giovine. Rompesi quella corteccia quando dà fuori da prima, di poi crescendo col gambo, si consuma

(1) *puro* erroneamente la stampa.

con esso; e di raro si generano doppi con un gambo solo. La prima sua origine procede da terra fangosa, e da un succhio inacidito da terra fradicia e da radice d'arbore di ghianda. Da principio è come una spugna arrendevole, poi fa un corpo come una cartapecora; accanto esce fuori il parto: così nasce il boleto. I Porcini, i Cromatici, i Torcini e l'Orcelle, le Cardatelle, i Prataiuoli, le Ditole, i Linguatti, gli Alberini, i Sambuchini e Prugnoli nascono per la proprietà del terreno, nata atta a generargli, o arbori simili. E cattivi son tutti quelli che nascono appresso a fimi o pannacci fradici o letame o piscio d'animali o arbore fradicio imputridito, o in luoghi putridi, o da qualche velenoso animale che gli reca veleno, o da qualche arbore che ciò genera in lui, come gli ulivi e 'l tasso; et in somma tutti quelli che nella lor parte della buccia di sopra hanno una umidità viscosa corrotta, e che premuta con la mano, subito muta il colore che ella ha, e di lí a poco marcisce, di tristo odore. Cosí sono gli uovoli che hanno certe bolle bianche punteggiate sopra la pelle del loro uovolo, cioé del lor cappello quando s'allarga, che per altro son buoni, e massime cotti in su la brace ardente, con olio dentrovi e sale, e fritti con agli nella padella, ovviando [al danno] l'aglio mangiato col fungo, sí come le pere salvatiche mangiate dopo; e buoni [sono] ancora tutti i funghi freschi delicati. Inabili sono [quei] che negli olmi, nelle picee e nel larice nascono, che fa l'agarico; i neri lividi e rigidi sono il contrario; commendatissimi sono i Prugnoli, dei quali si può far d'averne nel giardino,

trasportando in luogo solatío quel medesimo terreno grosso un palmo, per quel verso medesimo ponendolo che egli stava nella selva, non mutando sopra tutto la coperta di sopra, e spiccando le piote, e ricommettendole insieme alla grossezza di un palmo. E perché talora fanno ancora nei prati, di quivi si levino un poco piú grossi e grandi. Si conservano questi interi nell'olio per tutto l'anno, e si seccano ancora forandogli con un ago et infilzandogli in un filo tenuti al sole; ancora si possono insalare, avendo dato lor prima un lesso, poi scolati e posti in salamoia; e cosí quelli come questi, quando si voglion mangiare, si rinvengono nell'acqua, e freschi sono ottimi, cocendogli con la lor lavatura dell'acqua che gli pulisce, la quale si fa passare per un panno lino minuto; e colata, vi si cuocon dentro, ponendovi un terzo d'olio; e nel tegame come i tartufi, e fritti nella padella; e cosí ancora sono ottimi cotti quella sorta di loro che Famiglioli s'addomandano. Del pioppo nero tagliato a terra e bagnato di fermento stemperato con acqua nascono funghi, dagli antichi addomandati Egiriti. Trova in monte un campo pieno di natíi calami, scope, o sterpi, et appiccavi fuoco quando piove, che vi nasceranno da per sé molti funghi; e se cosí allora non vi naschino, con un lenzuolo pieno di acqua di sopra vi si facci spruzzare dalla banda di fuori a uso di pioggia, e vi risurgeranno. Ma miglior funghi son quelli, che dopo l'acqua di state produce il sole accanto scoperto dopo il solstizio, onde detto è: di giugno nasce il fungo. I nati dal fico a esso simili non son

cattivi, come di tutti gli arbori di gomma, di faggio, rovere, cerro, cipresso, rovo, cardo et albero, che alla buccia del fico s'assomigliano; e certi untuosi, che attaccati alla buccia del cerro atterrato nascono. Nascono dalla pietra Licuria detta Licia, spezzata; e cavatane una parte, rinasce l'altra, durando tutto l'anno; e la parte del gambo che vi rimane appiccata, si riduce in pietra; cosí la pietra cresce e fa funghi di continuo. Nel paese di Ancona sono di questa fatta pietre, che generan funghi da per loro. Anco della corteccia minuzzata dell'uno e dell'altro pioppo nero e bianco, di letame di biade imbrattata, nasceranno funghi per assai, durando a generarsi non cattivi. Nasce a piè dei pedali dei castagni un fungo detto Grifone, di natura untuosa, che si cuoce prima ben lesso, poi scolato et asciutto bene et infarinato si frigge nella padella, saporito e buono; cosí dal calcio degli alberi, detti Alberelli, et a' piedi dei sambuchi, detti Sambuchini, di tutti i migliori. I piú mortali sono i verdi, i pagonazzi et i neri; il che si conosce spezzandogli; ma molte volte non nuocono i funghi per esser velenosi, dice Dioscoride, ma per mangiarsene troppi, sendo tutti cibo tanto appetitoso; perciocché per essere molto viscosi e grassi, e massime i Torini che somigliano i Prataioli, oppilano il transito agli spiriti arteriali, e di questa maniera talora soffocano. Le Vescie che hanno forma di tartufo, che nascono nei prati, nelle macchie e negli scoperti de' boschi, sono di tutte l'altre spezie di funghi manco pericolose, e le Galigarie e quei che si chiamano Pisciacani piú saporiti di

tutti gli altri, come le Lucciccherie che nascono nei cerri tagliati e quercie. Credesi che tutti i funghi terragnoli che nascono con il gambo, attornovi un cerchio a uso d' anello d' una materia più frale di loro, non sieno nocivi; intendendosi ciò dei funghi grandi. Et appresso i Porcini son buoni, dei quali se ne ritrovò uno nelle montagne di Genova che s'accostò a trentuna libbra di peso. Si sono ritrovate certe lastre di pietra nel Regno di Napoli, le quali quando si sotterrano e ricuoprono alquanto di terreno, gettandovisi sempre accanto dell'acqua tiepida, producono i funghi in termine di quattro dì. Queste si tengono a Roma et a Napoli nelle cantine, e si serbano con diligenza per questo effetto. Non hanno radice, scrive Teofrasto, i funghi: e che intorno agli orli del mar Rosso, quando sopravvenghi gran copia d'acqua in certo luogo d'esso, dan fuori funghi, che tocchi dal sole in pietre si trasmutano. I Porcini hanno il vanto de' funghi grandi detti dai Latini *Suolli*, che son quelli che venivano secchi a Roma, portati di Bitinia; e gli seccavano infilzati pendenti al sole con un filo o giunco. Insalansi i veri Porcini prima lessati nell'acqua; poi stesi a scolare in su tavole si compongono, un suolo di sale et un suolo d'essi, in vaso invetriato; alcuni gli cacciano nel medesimo vaso ricoperti di salamoia; ma interi e sani, come gli uovoli, si mantengono come quando son còlti, sotterrati affatto nell'olio; et ancora tutti gli altri affogati nei coppi d'olio vi durano. Sono ancora certi funghi che fanno l'esca, i quali in pezzi partiti si cuocono nel ranno, e posti a asciugare si bat-

ton forte con bastoni, e si riducono stopposi, che vi s' attacca dentro il fuoco dalle faville della pietra focaia battuta col fucile; e della [esca] fatta dalla natura in quei funghi, che massime dai cerri nascono, se ne ritruova. Et alcuni altri [funghi] sopra i medesimi cerri, che hanno dentro certi crespi voti secchi fuor di modo et asciutti, si ritrovano attissimi, strofinandosi con essi il capo, a levarne il sudiciume. Nascono talora i funghi dal filato avvolto ai fusi cascati in terra, i quali son buoni. I nocevoli saranno quelli che mentre son posti a fuoco e bollono, diventan sempre piú duri; meno nocevoli si faranno tutti quelli che si cuoceranno con mescolarvi un po' di salnitro, se pur si vedrà che si cuochino. Piú sicuri si faranno, cotti con la carne nel suo brodo, o con piccolli di pera. Giova assai, mangiati che sono i funghi, soprammangiare delle pere; e le noci ancora, dopo i funghi mangiate, moderano, come ai pesci la flemma, la malizia loro. Scrive Didimo che i funghi piacciono allo stomaco, muovono il ventre, nutriscono il corpo, ma con fatica si smaltiscono; son ventosi, e tali son quelli, dice, dell' Isola Scio. Se si cognosca per l' affanno d' aver mangiato funghi velenosi, sarà buon rimedio mesticare insieme acqua melata, salnitro et aceto, e berla, sí che con il vomito si mandin fuori; e perciò è bene preparargli in cocendo con aceto, acqua melata, mele e sale; cosí si ovvierà al pericolo che non ammazzino. Sono ancora i funghi in qualche parte buoni a qualche medicamento, come alle piaghe lorde et all' escrescenza della carne nel sesso, diminuendola e con il tempo consumandola; son

buoni ancora a raffermare il flusso del ventre, e usansi, come il piombo, ai medicamenti degli occhi. Rimedia ancora al veleno de' funghi la cocitura della satureia bollita con dell'origano, e la merda di gallina disfatta con l'aceto [e] beuta. In tutti i modi nutriscono, ma invincibili [son fatti] dalla natura, come che interi, sí come si mangiano, eschino dal secesso.

La **Fravola**, erba che fa le fravole, si distende et allarga sopra la terra senza far gambo, con molti ramicelli lanuginosi che si spartiscono dalla sua radice, de' quali altri s'incoronano di bianco fiore, et altri s'adornano di tre foglie serrate in circuito e piene di vene, et altri portano il frutto simile a grossette more, al gusto et all'odore suavissime. Sono le fravole fugaci e corruttibili come le more. È buon cibo a chi patisce della milza, lievan la sete, giovano allo stomaco, massime che sia pieno di bile, cioè collerico; e sono molto aggradevoli l'estate per rinfrescare, e tanto piú piacciono, quanto piú con molto zucchero sien mescolate. Alcuni le mangiano volentieri attuffate nel vino, non mancando per questo di non vi porre anco del zucchero. Dannosi a mangiare col pepe bianco ai sospiciosi. Il lor vino medica l'ulcere calide della faccia e clarifica gli occhi quando vi si mette dentro e spegnevi l'infiammagione; e dissecca i cossi del viso. È la fravola di tre foglie e non di cinque, e non di fiore di color di loto, ma bianco, sí come del frutto istesso vi sono due sorte, la rossa e la bianca; benchè la bianca credono molti che coll'attendere a col-

tivarla, vezzeggiarla, letamarla, lavorarla e ben custodirla, cosí diventi. Come si sia, nascono da per loro nei luoghi dell' Alpe, e molto volentieri nei luoghi occupati dall' ombra, sí come elle si godon dell' uggia d' altrui. Ma traspiantata nel domestico dei giardini si diletta d' essere messa nei luoghi a solatío, e della coltivazione, col mezzo della quale viene piú bella pianta e rende frutto maggiore e piú in copia. Ama terreno oltremodo grasso; e fa ancor bene lungo le strade e salite delle selve, negli scoperti et in certi bassi; e di quivi trasportate del mese d' ottobre con il lor pane della sua natía terra, quanto piú si possi a dentro levandole, s' allefi-cano nell' orto ancora, nella parte piú ombrosa e senza sole dove fan men frutto, et in quella di mezzogiorno piú abbondante. Trapiantata basta quattro o cinque anni, poi conviene fargli mutar terreno, e ritrapiantarla; e di questa maniera talora nei luoghi buoni ne fan due volte, a primavera e nell' autunno; e massime ogni anno o ogni due anni diradandole, sí che l'una pianta non possi soffocar l' altra. Ancora il sarchiarle è loro utile; e sono chi dando loro al piede della colombina stritolata, tien per fermo che giovi loro a farle fruttificare e generarle piú grosse. Ne sono, come s' è detto, delle bianche e delle rosse; e queste in quelle stimano alcuni che elle si trasmutino, adacquandole con il latte, o vero macerando il lor seme in esso per qualche giorno; perciocché quando elle son mature, stro-finandole a una corda di giunchi con le mani, s' attacca il seme; et al tempo di primavera, come si disse delle more, si semina. Ma perché la semente è piú delicata, et il granello che ha

a nascere piú delicato e sottile, conviene seminarlo poco sotto, e ricoprirlo con terra crivellata, e che quella, dove egli si semina, sia tritata e minuzzata bene e stritolata. Nate, si tengan nette dalle triste erbe e si sarchino senz' altra cura; e non rimanendo ove sono state sementate, si traspiantano come s' è detto. Le fragole che mangiamo l' estate, quando le desideriamo d' inverno, come che le son bianche innanzi che le sien maturate, mettinsi con le foglie dentro a cannoni di canna, e di poi si cuopran bene con paglione di letame grasso, seppellendovele dentro. Se si desidera che nonostante il freddo le si faccin rosse, cavato il cannello ai tempi dolchi, operisi che le percuota il sole. Sono le fravole piú che onorato frutto; e mal volontieri si trova la via [a] conservarle alquanto di tempo; nulla di meno essendo in paese che si possa soggrottare il tufo et entrare sotto bene, che non pur la cantina che vi si fa (la quale senz' altro si regge da per sé, basta scavare e votare) getti fresco, ma freddo ghiacciato, vi si conserveranno per qualche giorno; ma le ciriegie, le susine e le persiche piú d' un mese et ancora due, intere e sane vi basteranno. Sono chi secca le fragole al sole, e poi rinvenute nel vino e ben ricoperte di zucchero le mangiano; cuoconsi ancora col giulebbo destramente e col vino; dassi ancora loro un bollore, poi dentro la pasta ben tirata, in forno posta, se ne fan torte. Le Napoletane son grossissime.

La **Ferula** nasce nei luoghi di là dal mare caldo, perciò è in Sicilia et in Spagna per tutte le campagne copiosa, sendo di due fatte: una

terragnola e sparge i rami; l' altra s' innalza e gli tien piú raccolti; ha le foglie simili al finocchio, ma di stelo piú grosso; e quella s'alza [con] il fusto, quale gli dura un anno, e poi comincia a rigenerare quando l' altre piante, nel principio della primavera. Ha una sola, e profonda radice. Sono le ferule, scrisse Plinio, agli asini gratissimo cibo, ma a tutti gli altri giumenti mortifero veleno; e toccandosi con la ferula quei pesci che si chiaman Murene, subito muoiono. Crescono le ferule in una delle isole Fortunate in tanta grandezza, che vi diventano alberi. Il loro midollo è costrittivo, e porge aiuto a chi sputa sangue. Cavano i pastori dalle ferule quasi nel loro primo nascimento un certo tenerume di dentro simile a un torlo d' uovo duro, il qual cotto sotto la brace o cenere calda, ben involto in carta bagnata, come s' usa ai rocchi della salsiccia, o in pezze line immolate, e mangiato con pepe e sale, diventa gratissimo cibo, e convenevole assai, scrive il Mattiolo, per fortificare i venerei appetiti. Le ferule nere hanno un succhio amarissimo, le bianche piú dolce e che quasi è da poter bere. I lor talli ancora si mangiano conditi con salamoia e mele, ove si conservano assai. Le ferule cavate dal suo luogo natío e trasportate col suo pane di terra si traspongono nei lati domestichi, et il lor seme si semina come il finocchio a primavera. Fanno buona baldoria e conservano acceso il fuoco; secche bene dan bastoni leggeri piú che d'altro.

Il **Fioraliso** suol nascere ne' campi del grano, e ne sogliono essere di due ragioni,

azzurro e biancó. Allievansi nei testi, e con riguardo del freddo si conservano all'invernata; ne sono dei rossi e de' bianchi [o] sbiancati.

Il **Fior rancio**, cosí largo come stretto, si semina di marzo nell' aiuole degli orti per servirsi delle foglie e de' fiori alle mescolanze insalate, nelle quali le sue foglie tenere delle accrescono piacevol gusto; se ne ritrova di quella sorte, che fa il fior doppio e maggiore dell' altro.

Il **Gelsomino** è grato alle pecchie, cosí il giallo come il ceruleo e il bianco, ma piú di tutti il piú bianco di maggior fiore e piú odorato, di Catalogna, trasportato in Italia di Spagna da non molto tempo in quà; sí come l' altro volgare ordinario non è gran tempo che fu quà da stranieri paesi nelle nostre parti condotto, che resiste al freddo, e mantiene la foglia per tutto l'anno, come quello di Catalogna. Ma questo non comporta il freddo, e conviene nutrirlo nei vasi, tenendolo in casa, all'aere rigoroso; e nelle cantine e stalle si preserva piú sicuramente, se bene in qualche luogo tiepido regge ancor fuori allo scoperto, per gentilissima et odorata spalliera; ma bisogna al gelo fasciarla e turarla bene ancora con panni lani grossi e forza di stuoie e paglia, ricevendo da quello tale offesa, che si secca affatto. Desidera terreno grasso come gli altri, e s' attacca con propagginare i suoi rami fatti passare per un pezzo di zucca pieno di terra, turato di sotto, tanto che solo vi passi a uscir fuori la cima il gambo del

gelsomino, annaffiandovi quando vadi il tempo molto asciutto; e quando v' ha create le barbe dentro, rotta la zucca, si trapianta dove altrui vuole. Puossi ancora accomodare un vaso di terra, e fare per esso pieno di terriccio trapassare un ramo vegnente e principale giovine del gelsomino vecchio, e di poi tagliato sotto, lasciarvelo star dentro e trasportarlo altrove. Ma meglio è, a volere entrarne in razza, trasporre in un vaso di terra cotta grande, perché quanto piú grande sia il vaso, piú bella e maggiore vi si farà la pianta e piú vi si manterrà, una pianta fresca e rugiadosa di gelsomino ordinario, il quale ha per natura di far come i roghi, che dove toccan terra con i rami, vi generano le barbe; e quivi lasciata crescere et assodar bene, [conviene] innestarvi su di quelli di Catalogna, i quali si innestano a occhio e a marze; l'occhio si stacca come all' arancio dai rami lisci avanti che dia ben fuori, d'aprile e maggio; la marza si stacca dal gelsomino vecchio, da quei rami che non abbin spuntato fuora i rametti, ma che sien per mandargli fuori, che si cognosce benissimo; [e bisogna] togliere di quelli che non han punto messo, e sieno dell'anno passato. Fendesi il grosso del gelsomino nel gambo in lato piú liscio, e la marza s' augna come d' arbore, e si compone a sesto, buccia con buccia e legno con legno, mettendovi una marza sola che abbi due occhi soli da dar fuori; legasi stretta con canapa, e si ricuopre il taglio con cera rossa senz'altro; e questa operazione si fa di marzo; e di questa maniera vien piú gagliardo che non a occhio, il quale medesimamente s'impunta nel piú liscio; e s'av-

vertisca a non premer la buccia, perché l'hanno molto sottile. Et a farne una spalliera, medesimamente si traspiantano de' nostrali, e sopra questi a marza o a occhio s'innestano i Catalognesi, i quali hanno il fiore piú odorato; et accozzatone in quantità, si spreme al torchietto e se ne cava olio, con il quale si conciano i coiami gentili per render gratissimo odore, come riscaldando portandogli in colletti o guanti, che gli uni e gli altri si addomandano di Fiori. Se n'empie ancora un fiasco senza veste sí che vi stieno seppelliti dentro, e si tura il fiasco con pece bene, che non vi possa penetrar dentro umore alcuno; e cosí si fa ancora ai fiori d'arancio e di limone; e si mette sotto il monte del letame a lasciarvelo stare venti o trenta dì; di poi sturato il fiasco e postogli un panno sottile alla bocca, si scola quel liquore, che è in questo modo fatto piú di tutti gli altri odorato e buono; e questo è il vero olio dei fiori dei gelsomini, cosí de' nostri, come di quelli di Catalogna. E tutti si seccano ancora all'uggia, e si pongono fra i panni cosí lini, come lani, per fare acquistar loro odore.

I Gelsomini del fiór giallo hanno piú dell'arborescente degli altri, avendo il gambo piú grosso e piú gagliardo et assai piú legnoso degli altri et i rami piú sparsi e sparpagliati. Non accettano sopra di loro alcun altro inseto di gelsomini, né tampoco dei loro istessi; et il lor fiore non rende quasi odore. Amansi per la varietà, e si traspiantano con la barba, svegliendo di quelli che mettono ai piedi. I naturali vanno alto crescendo e distendendosi quasi quanto l'el-

lera, ritrovando sotto appoggio che gli guidi. Fanno bella spalliera, la quale tanto riuscirà piú bella, quanto saranno piú folti posti rasente i muri, e quanto piú s' intricheranno i rami l'un coll'altro; sono obbedientissimi alle forbici, e si dà loro che forma altrui vuole. Conviene potargli ogni anno a primavera e diradargli i rametti, levando via tutto il seccume. Ma quelli di Catalogna bisogna potargli a uso delle viti, scapezzando i rami nel tronco et in su la corona, e secondo che sia rigogliosa la pianta, lasciar loro piú o meno occhi; tagliando i rametti vicini al ceppo a quattro diti, e non lasciando per gelsomino piú di tre o quattro capi rasente quello; e questo gioco conviene a lor fare ogni anno, affinché non imboschischino, e faccino i fiori piú belli, odorati e maggiori; i quali fanno sempre gli ultimi, cominciandoli nei luoghi tiepidi di giugno, nei freddi un poco piú oltre; e duran poi poco.

Il **Ghiaggiuolo**, o Giglio azzurro detto celeste, chiamato *Iris* o *Ireos,* è di due spezie, domestico e salvatico, ma si tiene che il domestico sia dal salvatico proceduto, sebben questo nei luoghi propri suoi natii, che è negli aspri monti e coste asciutte ove da per sé nasce, vi viene un poco di pianta minore e piú scriata. Nel casalingo acquista il domestico e cresce. Deonsi le piú fresche piante e gentili cavare dai luoghi di dove e' fanno naturalmente, e piantargli negli avanzi dei viali delle possessioni domestiche, e su per certi argini di fosse in sul sodo, rincalzandogli e ricoprendogli bene nella

buca sotterra poco, fatta in sul duro. Ancora è da sapere che il ghiaggiuolo ha le barbe fatte a nodi come le canne, ineguali, piene di gobbe, che nelle loro estremità sono appuntate, per gli occhi che vi son fatti dalla natura per rinnovare le loro piante; e questi staccati da quelle si piantano di marzo per tutto aprile, come i gigli. E se ne cava ancora a questo tempo, decimando loro ben la radice, ma in modo che non si guasti o offenda il proprio ceppo; ma si sterpano tutte all' intorno, strappandole con mano e con ferro tagliente; e queste, prima monde sottilmente dalla lor buccia, e tagliate in lunghe fette sottili, si pongono un poco in macero nella liscía, e di poi si seccano all'uggia rivoltandole in su le tavole spesso; e secche s' infilzano in un filo, che l' una tocchi l' altra, e si pongono tra i panni lini e lani, per dare a questi odore et a quelli, e di piú difendergli dalle tignuole. Fassi gran procaccio delle barbe di ghiaggiuolo per le tinte, per le quali s' adopera secco et asciutto pure all' uggia, disteso su per i tavolati; ma prima diligentemente e sottilmente si mondano; e conviene a questo effetto farne grandi imprese, e piantandone per tutte le strade rasente gli orti, e riempiendone tutti gli scampoli della possessione, dove al tempo che e' fioriscono, fanno ancora bel vedere, e massimamente mesticando i bianchi con gli azzurri; perché ancora di quelli se ne ritrova, e le barbe tanto dell' uno quanto dell' altro son buone per tignere, e per quest' effetto si cavano al fine della primavera, avvertendo di cavare dalle radici attorno alla radice principale, senza

toccare o offender punto quella; che cosí si manterrà la pianta per cinque o sei anni, dando moltiplicazione delle barbe ogni anno. Ma in capo a quel tempo bisogna rinnovare tutta la pianta e rifarne postime, se si può, mutandogli luogo, se non, in quel medesimo lato, rilavorando bene il terreno, il quale per lo piú, come tutte quasi l'erbe, amano grasso, sebbene vengano ancora nella magra e nei poggi erti et in quei luoghi quasi dove non sia per fare e non farà altro. Piantati che sono, non ricercano cultura alcuna, solo che si tenghino netti dall'erbe che gli possino soffocare. Le piante dei loro occhi sieno fresche e gioveni, e si piantino a settembre o veramente a primavera. Il nome *Iris* [deriva] dall' arcobaleno. Or il ghiaggiuolo ha il suo gambo diritto che s'alza al piú un piede e mezzo, e da tutti i suoi pedali nella cima fa i fiori compartiti di pari nella vetta de' suoi rametti coi loro piccolli, l'uno dall'altro risplendenti e luccicanti, di varie sorte di colori mesticati alla foggia dell'arco celeste; e cosí come quest'arco, che è un'immagine d'un mal rappresentato sole, avendo ricevuta una concava nugola, fa falsa vista di vari colori, cosí come cerulee, verdi, bigie e purpuree lineazioni guida e distende, cosí il ghiaggiuolo con l'incavato fondo del suo fiore, con una certa diversa maniera va ombreggiando l'arcobaleno, né piú né meno come una gocciola d'acqua ripercossa dai razzi del sole, con la splendente riflessione dell'aere una certa rozza immagine dell'arco celeste fa riverberare nel muro vicino, gettandogli ora in quà, ora in là. Cosí le boccie di quel fiore nella lor concavità,

con il vario scorso delle linee che vi sono di piú colori, dan di sé una certa sembianza dell'arcobaleno. Ingannansi coloro che nel circuito di tutto il fiore vanno ricercando cosí fatta varietà, perché gli orli delle foglie rivolte han sempre il colore d'azzurro in purpureo tinto. Il decotto [si fa] delle barbe del ghiaggiuolo: [esse] rimediano ai difetti delle diarree per di sotto, e sovvengono con l'aceto ai dolori del capo, mesticandovi dell'acqua rosata.

I **Garofani** sono salvatichi e domestichi. Quelli, piccolissimi e di poche foglie, né senza odore, nascono alla campagna, anzi in luoghi disabitati et inculti, in monti aspri, e fra le ginestre, tignamica e roghi; e traspiantati nel domestico, cavati con il lor pane intero e posti a solatío in terra buona, allignano; ma non per questo diventano migliori o piú belli. I domestichi sono di tre fatte: di quelli che fanno le vivuole oltre a modo grandi, tra i quali sono i Pisani per proprietà di quel paese, di dove in altra parte trasposti et ancora trasportati con i medesimi vasi loro, poco tempo durano in quella bontà e bellezza; a tal che convien dire che la dia l'aere e 'l paese. Sonone dei mezzani e dei piccoli sparuti; e questi ne fanno copia. I colori piú accetti sono dei rossi morati; sonone dei bianchi, dei rossi, e di quelli che sono brizzolati, odoratissimi, e che rappresentando quelli d'India, è opinione d'alcuni che cosí fatto odore sia loro stato dato dall'arte, avendogli cacciato di quello alla radice, o con l'avergli innestati con buchi fattivi a posta, e medesimamente con

piantargli, ripiantargli e traspiantargli piú di una volta, con far loro assai carezze, sieno cresciuti et [abbiano] acquistata varietà di colori e la grandezza e la forma delle foglie. Certa cosa è che alcuna di queste piante un anno ha fatto i garofani bianchi et un altro rossi e l'altro poi brizzolati; e di questi ancora se n'è fatta una spezie da per sé, come diversificava il colore nell'istesso suo natural color rosso, quando piú purpurato, quando piú rosso acceso, e quando un poco smorto e pendente in nericcio; piú aperti e grandi, e piú doppi e copiosi di foglie degli altri, quali sono i Pisani, i quali rattengono la palma e portano il vanto di questo fiore, che desidera oltre a modo terreni grassissimi et alletamati in luogo tiepido et a solatío; nei quali alla campagna a fatica campano l'invernata, coperti con letame fresco al piede, e turati con tavole dai lati e capanna di sopra, in modo che ai tempi tristi sia per tutto chiuso bene, et ai buoni et al sole s'apra e s'alzi con facilità. Ma meglio assai e piú sicuri si conservano in luoghi di terrazzi a mezzogiorno, in vasi di terra cotta portatili; e quanto maggiori, tanto piú vigorosa sarà la pianta che vi sia dentro, [purché sian] pieni di terriccio buono et assai letame e grasso, seminando in cima qualche granello d'orzo, quale al primo nodeggiare si sveglie, riseminandovene dell'altro; e cosí tuttavia seguendo, per dargli frescura e giovamento. E i vasi, come il sol volta a dove stanno, si riportino a dove egli batte; et ai cattivi tempi e d'inverno si tenghino nelle stanze di casa, e massime nelle cantine e stalle e dove si facci

di continuo fuoco, perché cosí governandogli ne faranno ancora d'inverno, massime spuntando dí primavera a dove si vede voglino gonfiare le sue boccie; et adacquinsi degli otto dì un tratto, e con acqua tiepida e vin bianco. Si possono far nascer di seme, che è quella boccetta soda ch'egli hanno di dentro alle foglie del fiore, le quali vi stanno su attaccate; et è fatto maturo quando quelle si staccano agevolmente, crivellando la terra minutissimamente in quei vasi, seminandovelo dentro di modo che a fatica sia ricoperto, di maggio cavandolo al sereno, e tenendolo al sole mentre che è poco alto o che s'abbassi, spruzzando sopra dell'acqua leggermente, tanto che e' si mantenga fresco; poi nati si traspiantano un per vaso, alti mezzo palmo. Ma piú sicuro e facile è nel principio dell'autunno, al fin di settembre o al cominciamento d'ottobre, spartire al lor calcio dei talli, et attorti et arroncigliati con destrezza, fare un pertuso nel mezzo del vaso ripieno di terriccio buono, gettandovi dentro sette o otto granelli d'orzo, poi ficcarvi il tallo che vada in giú un sommesso; e sia con le mani stivata ben intorno, e ben calcandovi, la terra; se vadi asciutto, adacquarlo. Di questa maniera si mantengono quattro o cinque anni; poi invecchia la pianta; a tal-che conviene tuttavia rinnovargli; e si mantiene con zapparla spesso d'intorno, e rinfrescargli la terra al piede, concimandola di letame macero di colombina ben disfatta; con questa cura e vezzi custodendola, e talora ritrapiantandola, muterà colori; et una pianta medesima sola farà delle rosse, nere e

bianche. Le foglie de' garofani cavate della lor guaina e poste in un vaso di vetro turato al sole, rivoltandovele dentro tanto ch' elle si secchino, conservano l' odore per compartirlo a tutte quelle cose fra le quali s' inframmetteranno, e massime in su l' aceto. Ma le foglie stillate di questo fiore non rattengono cosa che sia del lor natural seto odorato; ben quest'acqua bevuta con il latte augumenta le forze di Venere. Racchiudendo le boccie de' garofani in un bucciuolo di canna, le ritarderà all' aprire, e conservandole in un bucciuolo stretto che ve le sigilli appunto, le conserverà ad aprirsi in piú largo allora, ponendole di mezzo verno. E nei medesimi bocciuoli di canna pieni d' acqua, postivi dentro i garofani, si manterranno a trasportargli con essi nei paesi piú lontani. Deesene fare impresa nelle prode degli orti che stien bene a pendío a prendere il sole, e vi si possono le piante disporre in piana terra lontane un braccio e mezzo l' una dall' altra, lavorandole e procurandole come s' è detto di quelle che sono allogate nei vasi; ma bisogna con tavolato di sopra, o coperta grossa di covoni di paglia raddoppiati l' un sopra l' altro difenderle dal freddo, accomodando la coperta in modo, che nel tempo dell' inverno, aprendo dalla parte dinanzi, possin dentro ricevere il sole: il che verrà meglio nei testi e nelle loggie.

La **Ginestra** produce i rami d' erba, per questo tanto atti a legare; i fiori in vetta d'essi, gialli, allegri, schiacciati; et il seme produce in certi baccelletti simili alle lenti. Tanto sono i

fiori cari alle api, che ne godono avendogli d'intorno: e strofinando con la ginestra trita pesta l'entrata delle api, le rattiene dentro volentieri che non si fugghino. Stanno ben piantate attorno alle vigne, per aver vicine e piú comode le lor legature, legando elleno cosí gentilmente, che non offendono quello che da esse è legato. E perché le vogliono essere piantate nel divelto et amano il terreno che non sia grasso (che è quello che tutte le sorte delle viti fastidiscono), stando volentieri in terra magra e quasi per altro sterile; e la comportano asciutta e secca fuor di modo. Seminasi col suo seme, raccolto fatto a settembre; e si semini in terreno trito, minuto, poco ricoperto. Cresciuta d'un anno si traspianti all'ottobre, di poi si tagli a terra ogni anno e si poti a tronconi; e di questa maniera darà continue vinciglie. Trapiantansi ancora svelte con le barbe dai luoghi alpestri ove le fanno, con molta della lor terra al piede, e piante gioveni, trasponendole in buone fosse, buche, o divelto. Ne sono di piú sorte, ma la liscia e morbida ordinaria per legare e fare assai fiori è la meglio; et i suoi fiori stillati rischiarano e mantengono morbide le carni. Fu ritrovata, ho inteso, una ginestra nell'Alpi, di fior bianco, la quale il signore di quel paese fe' con diligenza della botte ([1]) trasporre nel giardino suo, ove tornò subito a farlo giallo. Seminansi ancora le ginestre comodamente in calen di marzo; e

---

([1]) Cerchiando cioè la pianta con una botte senza fondo, per portarla via col suo pane di terra attorno. La stampa originale ha *con diligenza* senz' altro.

prima che abbin finiti due anni, si traspiantano, tanto vicino l'un piede all'altro, che cresciuto si tocchi, dilettandosi questa pianta d'essere insieme et accosto insieme il piú che si può. Si possono ancora variare i colori dei fiori che gli sterpi producono, come la rosa e il gelsomino; e perché il fiore della ginestra è il piú giallo, se vorremo assomigliarlo alla rosa et al gelsomino, non si potendo accompagnare per via di marza o d'infogliamento, cioè a occhio, pianteremo la rosa accanto alla ginestra, e la trapianteremo con quella terra, con la quale ha fatto le radici, avvegnaché si allignano meglio e piú sicure vanno innanzi nel seno della madre che in quello della matrigna. Ancora con una trivella franzese si può bucare la pianta, con innestarvi il rosaio vicino, fatto passare per quel pertuso; e rammarginato si taglia rasente; e farà l'effetto di prendere il suo colore la rosa; e di questo modo è stato, scrivono, fatto essere il gelsomino giallo. Piú appresso non è mancato chi m'afferma in Milano aver veduta una pianta di ginestra, insetatovi sopra a marza un gelsomino; e potersi fare ancora a occhio, diceva, tanto dei naturali, quanto dei Catalognesi. Scrive Plinio, l'Asia produr ginestre che macerate per dieci dì nell'acqua, di poi gramolate, scotolate e filate, aver fatte reti molto durabili nell'acqua per prendere i pesci; e delle naturali macerate et acconcie cosí, si posson far tele grosse buone per sacca. Certa cosa è che io ho veduto un drappo come taffettà grossetto, fatto d'un'erba d'India, che tessuta senz'altro lo conduce.

Il **Giglio** è di quattro sorte: il primo col fior bianco fiorisce di primavera, bianco ancor esso; il secondo un po' piú tardi, quando il narcisso; il terzo di estate; il quarto alle prime acque che vengono nell' autunno. Trovansi dei gigli rossi, differenti dai porporini, che sono quelli che hanno i calici erbacei; gli altri come i bianchi et i porporini si creano con l' arte ancora. Si pigliano dieci o dodici scapezzi di gigli in fascetti o scope, legati insieme quando hanno sfiorito, e s' appiccano al forno [1]; e quivi gettan fuora la radice e cipollette; e quando s' avvicina il tempo del porgli, che ha a essere di febbraio o di marzo, prima si pongano in macero nella feccia del vino nero, tanto che contragghino quel colore avvinato, d' onde nasceranno i fiori porporini; accanto a questo, si piantino, sí come tutti s' hanno a piantare in terra grassa di febbraio; e tutti s' hanno a piantare con le loro cipolle, avendole staccate dai vecchi gigli; che perché faccino i fiori in variati tempi, parte se ne hanno a piantare in un solco fondo un sommesso, altri di otto, altri di dodici, et altri di quindici; cosí faranno i fiori in vari giorni l' un dopo l' altro. E tanto si può fare con tale esperienza a molti altri fiori, distinguendo le sorte, ricoprendo bene i solchi con terra minuta e trita bene. A questo tempo di febbraio i vecchi che son piantati, s' hanno a sarchiare, ma con tanta diligenza che non si offendino gli occhi delle cipollette che son lor nuove attorno, e massime ai bianchi, che talora

---

[1] *fumo,* la stampa. Ma *forno* è chiaro.

ne nutricano in un ceppo cinquanta. I fiori del giglio si coglieranno in sul gambo, serrandogli in un vaso ben chiuso con pece sotto e sopra, impiastrando che non vi penetri aere né acqua, quando egli ha cresciuta la boccia, quando che a essere cosí chiusa in su quello che sia per aprirla; il che fatto, poi subito scoperto al sole o staccato con il gambo e posto nell'acqua, tura le corteccie delle cipolle ponendo del cinabrese, e cosí piantandole farà il giglio rosso. Ma conviene avvertire nel mettervi del cinabrese assai, che non si offenda punto la cipolla; et è cosa di miracolo che cosí tignendosi di qualche colore, quello che nasce lo rappresenti. Si raccogliono del mese di luglio le sue cipolle, come cominciano a seccarsi. Affinché i gigli stian sempre in quella medesima stagione, nella quale tu gli hai nascosti e colti, farai cosí: quando egli hanno le bocche chiuse e gonfie, innanzi che le aprino, spiccagli e cuoprigli con le canne ben suggellate insieme che non sfiatino, nascondigli o serbagli cosí, aprendoli poi quando vuoi servirtene. Ancora, farai fare un vaso di quercia, il quale empirai di fiori avanti che e' sieno aperti in luogo dove spesso possino avere, sì come si dilettano, il sole; fa che il vaso stia ben coperto che non possi spirare; imperciò fa d'impeciarlo perché non vi possa penetrare né ancora l'acqua, e mettilo al fondo di un pozzo o cisterna, o vero sotto un fiume d'acqua corrente, perché non si putrefacciano, che quivi si conserveranno verdi; e quando vuoi che fiorischino, ficca il piede del fiore in una mela, o pur bagnalo con aceto mostrandolo al sole. I gigli bianchi si

seminano in tutti i modi che si seminan le rose, et oltre a ciò nascono seminando le lacrime che ne distillano, come l'ipposelino. Ritrovansi ancora gigli purpurei con due gambe e radice piú carnosa e di maggior capo, ma sola; e chiamansi narcissi. È stato ancora ritrovato il modo d'insetargli, dice il Mattiolo, per maraviglioso ingegno degli uomini; ma conviene usare maggior diligenza che a' gelsomini insetandoli al medesimo modo et a marza et a occhio, dell'altre sorte di gigli che si ritruovano. È grave odore quello del fior del giglio et offende assai la testa; con tutto ciò l'olio che si cava d'esso digerisce e mollifica senza mordicare, e però è convenientissimo alle durezze delle matrici. E le radici del giglio e le frondi trite per sé sole disseccano, astergono e digeriscono moderatamente; e le sue barbe spolverizzate e beute col vino vagliono contro ai morsi dei serpenti e contro al veleno dei funghi; e cotte con il grasso e con olio, e poste sopra lo scottato, fanno rimettere i peli; e le barbe sue peste giovano ai nervi tagliati.

Il **Grogo** o Grotrogo è di due fatte, salvatico e domestico, e questo è quello che si chiama zafferano, del quale ne è del salvatico ancora. Il grogo nasce di seme, e si semina in luoghi grassi di primavera, e fa bene attorno ai divelti fatti di nuovo, senza danno delle viti che poste vi sono; e rasente i poponai sugli orli di essi, et in sui ciglioni delle fosse che sono dai lati dei seminati. Raccogliesi il suo fiore di man in mano che si vede essere fatto e colorito, che è

quando da per sé comincia a cadere. Ponsi in luogo asciutto, sparso su tavole per asciugarlo. Di poi disumidito si conserva, e fa offizio su le vivande in cambio di zafferano, postovene sopra piú del doppio in quantità.

Il **Guado** somiglia nelle fronde la piantaggine, [ma è] un po' piú grosso il domestico; il salvatico ha le foglie somiglianti a quelle della lattuga. Scrive C. Giulio Cesare che i Brettoni si tignevano i corpi con quest'erba per apparir piú tremendi ai lor nemici e paurosi. Vuole la terra quale il grano, ma spoppa fortemente il terreno e lo smagrisce; ma di sua natura l'ama risoluto, grasso e ben divelto, piuttosto con la zappa o vanga che con l'aratro. Roncasi nato di poco e piú d'una volta, con diligenza. Si sementa nei Menapii d'aprile, e per osservazione del volgo come la canapa, della settimana santa. Al quinto solco, che tanto è a dire quanto alla quinta aratura della terra grassa, rivoltandola, gettano il seme, ricoprendolo modestamente. Quando sarà cresciuto un quarto di braccio non si lascia fiorire, ma con un ferro fatto per questo, lo ritagliano rasente la vetta della radice in sommo alla terra; cavasi (1) e si porta alla mola; et al rimasto nel campo sin alla terza e quarta volta se gli fa quest'atto, di poi si lascia a seme. Quest'erba verde si caccia sotto le ruote trusatili, che sono le macine da pestare, per cavarne il succhio e la schiuma che ella fa; di poi se ne fanno palle o pastelli, raggro-

(1) *lavasi,* erroneamente la stampa.

vigliandogli insieme, e si pongono sopra tavole a seccare. Fassene grande impresa per i tintori dei panni, sendo che quest' erba gli riduce atti a prender di poi ogni colore. Ma si dee osservare in questo la regola del lino, che dove non se ne speri, e non profitti assai, non è da farne incetta. Vuole i luoghi larghi aperti e pieni d' aere senza intoppo d' arbori, e fuori di tutte l' ombre; e non avendo terra che sia ben grassa, non è da impacciarsene, perché il letame macero postovi ancora copiosissimamente non gli basterebbe. È di gran guadagno, e dove si conosca che e' sia per venir bene, non è da trascurarlo.

Il **Giglio delle Convalli,** detto Efemito, nasce nei luoghi ombrosi delle selve. Trapiantasi col suo pane ove non batta il sole e sia buono il terreno. In questi lati vive, fiorisce, rende buono odore et è bello a vedere [1].

Il **Gichero,** detto Aro, nasce abbondantissimamente nel contado di Gorizia, et in Italia per tutto, e massime in Toscana ne' campi, nelle vigne, nelle fosse, rasente le macchie, e nelle maremme di Siena. Traspiantato vive per tutto e fa il suo frutto pieno di coccole rosse in sur un fusto cipressato; et è tenuto cibo per le serpi. Cavansi le sue radici l' estate, e monde e tenute bene in molle, di poi rasciutte all' aere, si pestano nel mortaio di pietra; di poi si spremono dentro a un panno lino con le mani forzate, o

---

[1] Questo paragrafo fu unito al capitolo del Giglio dal primo editore.

a strettoio piccolo; e il sugo che n'esce, mescolato con acqua e senza, si pone in un vaso al sole, cala in fondo e si rappignia insieme e resta nel fondo del vaso come una cofaccia. Questo spessamente è bianchissimo, e serve per amido ai panni lini sottili. È vero che gli consuma e rode, ma è candido fuor di modo, vantaggiando in questo tutti gli altri amidi. Questa mestura oltre a rendere come nevi i panni lini e le rense e bissi, fa alle donne la carne lucida e splendente e bianca e pulita fuor di modo. La radice dell'aro si mangia come le rape monda e cotta, e gettata via la prima cocitura, e subito ribollita in altr'acqua.

Il **Giunco**; se sia nell'orto alcun luogo stagnante o fossa che rattenghi l'acqua, a cagione di legar l'erbe o altro, vi si potran piantare, cavando la lor capassa intera o mezza con tutte le lor barbe e terra motosa dei luoghi pantanosi et umidi dove naturalmente nascono; e tanto faranno nel domestico, nascendo da per loro nei luoghi dove l'acqua stia ferma e senz'altra cura; e tanto si appiccherà il rotondo grosso come il sottile e il triangolare. N'è d'una sorte che fa il seme e d'un'altra che è sterile; quello del seme lo genera rotondo e nero, e fa il gambo questo piú grosso degli altri, il cui midollo è buono a far ripieno ai mazzocchi, e mutandolo spesso, quanto i crini dei cavalli a riempiere i cuscinetti da cavalcare. Dovunque nascono da per sé i giunchi, si tiene che abbi a essere sotto copia d'acqua. I soldati d'Alessandro Magno che navigorno nell'Indie, affermarono di aver veduti

dei giunchi di pietra, ma piuttosto è da credere petrificati, da che scrivono che chi gli vedde non li poté discernere dai veri giunchi; dei quali si fan canapi buoni a star nell' acqua piú che la canapa; et a questo son buoni i minutissimi e sottilissimi, i quali fanno nei luoghi pantanosi di Spagna. Il seme del giunco abbrustolato e spolverizzato, beuto, ferma il flusso; cosí fanno i giunchi fritti.

Il **Giunco** odorato, che così volgarmente et ordinariamente s' addomanda, ha le foglie taglienti simili a quelle del ghiaggiuolo, ma tre quarti men larghe; s' alligna in ogni terreno ancora che umido non sia; viene di paese straniero, come che in Arabia naschi tanto frequente, che del suo fiore se ne paschino infiniti cammelli, oltre a modo di quelli appetitosi; produce giunchi larghi a coltelli, e sono colorati come molti credono. È buono all' uso di medicina, movendo l' orina; e rompe il vento. Conviene piantarlo sbarbato con tutte le sue barbe e semi. Affermano molti, quello che ha le foglie taglienti essere il calamo, et il giunco odorato essere la giunchiglia di Spagna che fa fiore bello e di buon odore. Truovansi di questi fiori di marzo e d' aprile; la sua pianta è alta da terra poco piú d' un braccio, e fa certe verghe come giunchi nostrali, di grossezza simili e di color verde. Fiorisce in cima del suo giunco, et ogni suo fiore ha sei foglie gialle piccole, e nel mezzo delle dette foglie vi si vede un cerchietto giallo piccolo intero con quattro campanelle per entro piccole e giallicce; il gambo del fiore è

giallo chiaro, e nel fine ove egli si lega al fiore, fa un bottone verde. Questo fiore si mantiene colto molti dì, posto in fresco nell'acqua, ove si dee avere avvertenza che tutti i fiori che gli nascono di marzo o di tempo freddo come la vernata si mantengono colti piú tempo che non fanno l'estate; e ciò può servire per regola generale. Pongonsi le piante di detto fiore in vasi che sien grandi, o in orticini ben lavorati, in buon terreno gentile concimato, nel mese di settembre, ottobre e novembre. Pongonsi ancora dei cipollini che pruovano meglio, ponendogli quattro diti a fondo in terreno trito, ben mesticato di letame. Chi vuole questi cipollini, convien seminargli del mese di marzo e d'aprile in vasi grandi ripieni di buon terriccio, e se vadi la stagione asciutta e secca, adacquandogli; e si seminano come i cavoli e le radici, tenendogli, nati che sono, netti dall'erbe cattive. Questi poi in capo a due anni si possono traspiantare dove piú piaccia averne pochi o assai.

L' **Hemaro** o Hemero è un frutice dell'altezza del citiso, e molti tengono che sia il citiso salvatico, somigliandolo alquanto nella foglia, la quale ha piú rada come i rami e di colore piú verde. Nascene quasi in ogni bosco sotto i cerri e quercie; serve al pascer delle capre e pecore, et ancora se ne ciba il grosso bestiame. Trapiantasi con il suo pane di terra.

L' **Halimo** è somigliante del ramno, senza spine, e le foglie sue sono simili a quelle dell'ulivo, un poco piú larghe; nasce nelle siepi, e

verso quelle delle maremme suole essere assai frequente; la sua foglia cotta come l'altre erbe è buona a mangiare. N'è del salvatico e [di] quello che è un poco piú domestico; svegliesi dalle radici dai luoghi alpestri e montuosi dove egli fa, e con molta terra ai piedi, si traspianta nel domestico.

Il **Hiacinto** nasce ordinariamente nei campi, per tutte le contrade, tra le biade, con frondi e radici cipolline, con gambo alto una spanna, sottile, liscio e verde di colore. Fiorisce alla fine di marzo e nel principio d'aprile, quando fioriscono le primaticce vivuole. Produce la chioma da mezzo il fusto in su tutta piena di porporeggianti fiori, che nel maturarsi s'inchinano a terra, e duranvi suso assai tempo avanti che disfiorischino. In Toscana si chiamano cipolle canine, o salvatiche; i Latini le domandano *Vaccinie*. Trovansene ancora di quelli che fanno il fiore bianco, fatto alla medesima foggia di quelli che lo fanno azzurro. Piantasi di febbraio con le cipolle in terra grassa, e si tiene netto dall'erbe. Vive con la radice, persa che abbia la foglia; e cavata si mantiene la sua cipolla tanto che sia tempo di piantarla, da settembre al tempo di primavera.

L' **Hemerocalle** è di foglia e gambo somiglianti del giglio ordinario, di color d'erba come il porro. Fa tre fiori sino in quattro, per ciascheduna boccia uno, fatti a modo di quelli del giglio, ma minori assai, e per di dentro con tanto artifizio della natura, che non si vede

altro fiore che a rappresentarlo con l'artifizio bisognasse maggior ingegno. Non dura molto il suo fiore, che ha un suavissimo odore, et aprendosi si va mutando in color molto pallido. Truovasi nell'aperture delle campagne; viene da cipolla; e si pianta di settembre o alla primavera in terreno grasso ben lavorato [1].

L' **Hysopo** [si pone] intorno all' equinozio della primavera spiccando li fuscelli dal suo ceppo, e scoscendendogli che abbino del vecchio, facendogli spaccare fra le due terre in luogo a solatío; né si cura di terreno grasso o magro. Si sementa ancora di seme un poco dopo, ricoprendolo poco, dipoi trasponendo le piantette piccole a dove ha a stare; e sta bene in su gli argini de' viali di quà e di là, posti a dirittura delle strade; e tenuto ripareggiato con le forbici, fa spallierette nobili. Serve l'hysopo alle lavande de' piedi e delle gambe, a confortar le medesime, et è buono in molti condimenti della cucina; et appiccato una volta si fa vivace, né teme in alcun lato l' ingiuria dell' inverno.

L' **Hybisco,** detto Altea, Malvalischio, propriamente Malva salvatica, fa nei luoghi umidi nascendovi da per sé, come nelle valli ombrose de' monti. È molto a proposito a guarire i guidaleschi de' cavalli pestata, postavi sopra, impiastrandovi. Traspiantata con tutta la sua radice s'attacca nel domestico; nasce ancora di

---

[1] Questa descrizione fu dal primo editore trasposta subito dopo l'*Hemaro* o *Hemero*. Qui si rimette a suo luogo, secondo il codice.

semente seminata di primavera. Piantasi all'ottobre, e cosí la semente si traspone di questo medesimo tempo.

L' **Herba Massima**, detta Fior di S. Marco, Herba del Sole e Tazza Regia; venne trasportato il suo seme dall' Indie di mezzo giorno. Meriterebbe d'essere annoverata fra le piante grandi, se ella ciascheduno anno non venisse meno; tanto s'innalza, ingrossa e cresce. Somiglia di nascita la pianta piccola di zucca. Di poi, pigliando forza, comincia a far il fusto, prima liscio, di poi ronchioso e scabroso per l'attaccatura delle foglie, le quali somigliano quelle delle zucche, ma piú nervose e tenaci; e con il gambo piú lungo, ma piú sottile, il quale, mondo e cotto a uso degli asparagi, non è al gusto disaggradevole. Il suo fusto ingrossa quanto il polso d'un braccio ordinario, crescendo talora all'altezza d'una picca; e in cima fa una boccia grande che è di diametro piú d'un sommesso, piú e meno, secondo la terra dov' è. Questa matura, s'apre e dilata, avendo dentro a modo d'un vespaio i semi che sono mondi come fagiuoli aovati, di color bigerognolo, dentro con un tenerume, che, mondatane quantità, se ne fa grato savore. E del calcio di quella boccia monda se ne fa pezzi, che cotti nell'acqua si mangiano conditi come i carciofi cotti, et ancora si friggono; non sono insuavi. Seminasi in fosse, di marzo o al principio di aprile, fonde un braccio e mezzo, e mezzo ripieno in su quel letto, tirandogli della terra addosso a ripareggiare a poco a poco, perché fa poca barba e

porta risico di capolevarsi dai venti. Ancora in buche e in su divelti si può fare il medesimo. Il suo fiore è giallo, volto sempre al sole; ama l' adacquarsi ([1]).

L' **Iusquiamo**, e Dente di cavallo o cavallino, è tutt' uno. Nasce il piú delle volte per tutti i campi, pratelli e luoghi domestichi e ciglioni delle fosse; le maniere de' suoi semi sono tre, bianco, nero e rosso; e tutto seminato senza molta cura e diligenza, nasce e viene innanzi; et è il seme di piú valor che altro che abbi. Tiene in sé virtú di far dormire.

L' **Indivia**, Scariola o Ascarola detta, è una specie cicoria, e si può come la lattuga et il radicchio seminar tutto l' anno, perché verde, tenera, et a Genova e nel Genovese senza imbiancarla; sí come grande, fatta, imbiancata, si mangia in insalata e cotta con la carne. Seminasi per questo nelle aiuole degli orti, di giugno, luglio et agosto e di settembre; et hassi poi nel fine dell'autunno, principio d' inverno, mezzo e fine. Ma quella che ha a servire al fine dell' inverno, si può seminare d' ottobre come il radicchio, ne' luoghi aprichi, et in quel modo la si potrà sotterrare di mese in mese per averla in variato tempo e che non manchi, con avere agio d' imbiancarla e cosí servirsene. Cresciuta in quelle aiuole all' altezza di mezza spanna,

---

([1]) Questa *Herba Massima* che è il Girasole, levata la H, fu trasferita dal primo editore, per regola d' alfabeto, dopo l'*Epitimo*, a pag. 102. Qui, rimessa la H, si pone in coda alle sue consorelle, come sta nell' autografo.

diradandola quivi e lasciandovela a sesto, il rimanente si traspianta in altre aiuole assolcate diritte nella costola de' solchi a mezzo, e s'aiuta con l'adacquare, ché senza questo si può mal condurre. Finito il caldo, si finisce di conguagliare il terreno et interamente si rincalza. Divenuta poi grande affatto, e spianato il cesto, e [le] foglie lunghe raccolte e ristrette poi insieme, se gli legano in mezzo, e fatto un solco rasente le barbe, sí che con poca briga tracollino i cesti mezzo palmo o piú, vi si calan dentro con mano, legati anco se bisogni in cima, e si ricoprono col terreno che, scavandolo, dà fatto l'altro solco; e cosí si seguita di man in mano, lasciandovegli ricoperti tutti di terra tanto che sieno bianchi; e tanto si fa a quelli che si sono lasciati in su l'aie, diradati primamente quando vi si seminorno. S'imbianca ancora senza legare, cacciatovi sopra dell'arena tanto che ella resti ricoperta. Ama non solo grassissima terra, ma che sia grandemente letamata; la troppa acqua l'infradicia quando è sotterra; per il che conviene avvertire d'averla ben legata stretta, perché l'acqua non possa penetrare al mezzo del suo grumolo; e similmente porla affatto a giacere, ma in modo che la sua radice non si sbarbi affatto. Resiste al freddo non solo, ma al ghiaccio, e nel gelo si fa migliore e rintenerisce. Quando l'è piccola da traspiantare, taglisi le foglie a mezzo, e se gli spunti la radice, che farà maggior pruova, attaccandosi meglio. E desiderando d'averla imbiancata presto, si ponga a imbiancare legata, come s'è detto, ma sbarbata affatto, sotto il letame crudo. Ancora, quando

pur ella è legata, se gli ponga sopra una pentola o altro vaso capovolto, sí che la radice succi et attragga il nutrimento; di questa maniera piglierà bianchezza e tenerezza grandissima; e se cosí si riponghino i radicchi, lascieranno l'amaro. Ancora si farà bianca questa come il radicchio, se prima, per quattro dì avanti, sarà stata sparsa l'aia d'arena et annaffiata. Se ne trova della tagliuzzata, crespa, ricciuta, che è buona cotta; l'altra è bianca e verde. È rinfrescativa l'endivia assai.

La **Lattuga** è principalmente di tre sorte, fuor della salvatica che è di due: la *Capima,* che ammazza gettata sopra l'acqua i pesci di mare, et un'altra detta *Esopon,* che nasce alla campagna; una che ha il torso molto grosso e le foglie strettissime e corte, che s'allarga assai con esse; et un'altra che fa il cesto rotondo e serrato come il cavol cappuccio, e perciò detta *Cappuccina*, chiudendosi et assodandosi come quello; e la terza di Spagna che ha le foglie grandi e lunghe, aperte e sparse, che dilatandosi et allungandosi crescono assai. Ne è ancora d'una sorte, che fa le foglie cresposissime et intagliuzzate, molto raccolte, con le costole assai piú grosse dell'altre. E d'una sorta ne è che a tutte le sue foglie ha una parte che tira in rossigno con il cesto assai chiuso, sodo e serrato, la quale si semina di febbraio, come un'altra sorte che ne è con le foglie incartocciate minute, bianche alquanto piú d'ogni altra, che si semina di marzo. Ne è di Cipri, che ha la foglia tenerissima pendente di bianco in rossigno, che sta

bene seminata d' aprile. E quelle che sono piú tenere e dolci, sono le piú delicate e migliori a mangiare, e che conviene seminarle dopo l' inverno, come quella di Spagna che ha la foglia lunga e larga, tesa in foggia d' indivia e di cesto verde che tira in nero, e le foglie son molto rosse e molto crespe; le quali ancora acconciamente si seminano l' autunno per servirsene all' inverno. Tengono in Toscana la palma le Pratesi tenere, di serrate e gran coste, e se ne semina e trapianta d' ogni mese per averne tutto l' anno, e l'estate le adacquano con l' acqua di fiume corrente, che dà loro tutta quella grazia. Gli antichi ebbero in pregio la Ceciliana, la Betica e la Laconica, la Cipriotta e la Cappadoca e di Cilicia, e soprattutto la Greca; che tutte conviene che siano di sorte uguale e simili alle nostre. Assettinsi adunque l' aie ben lavorate di terra minuta e grassa, fornita di letame fradicio di colombi, o di sterco umano digestito all' aere, stemperato con l' acqua e mesticato con letame disfatto di paglia stata sotto a' cavalli. E volendo seminarla per trapiantarla d' inverno, seminisi al fin d' agosto o al principio di settembre; e cresciuta di cinque o sei foglie, bagnando prima il terreno bene e lasciato poi suzzare, quando va gran seccore, si sbarbino, e spuntatagli la cima della barba s' impiastri il rimanente di letame di vacca, pecora o capra distemperato; e con piuolo in costa de' solchi diritti si trapiantano nelle prode degli orti poste a solatío, o vero in arginetti fatti a posta nel piano, volti al sole, l' un dopo l' altro, alti da terra un mezzo braccio, ponendoli nella loro schiena; e l' une e l' altre

si cuoprano di paglione alle prime brinate. È buono a ciò ancora il letame crudo di cavallo, dando loro questo medesimo macero al piede; e non si scuopra prima che quando si cognosce una seguenza di giorni tiepidi assolati, et allora si sarchino; sopraggiugnendo il freddo, al medesimo modo si ricuoprano; e sieno sempre piantate in terreno grasso, umido, letamato bene. Con questo aiuto di diligenza verranno innanzi i cesti grandi e belli di mezzo inverno; e piú larga si farà se vi si ponga rara, o quando comincia a fare il gramulo, leggermente decimandola, vi si porrà sopra una lastra, una zolla o un coccio. Per aver a servirsene l'estate semininsi di primavera in quelle aie, di poi si trapiantino per tutto a dove le possino agevolmente adacquarsi, che altro non vogliono, e questo ogni dì; e ponghinsi piú rade di quelle dell'inverno quattro diti, perché si possino senza offesa sarchiare e ben lavorare intorno al gambo, che è cagione che elle non tallischino a far la sementa, la quale se pur mostreranno di voler fare, avvertiscasi da piccole se siano disposte a ciò, e trapiantinsi di nuovo quelle stesse: che ciò gli leverà quella messa, facendole stare indietro. E volendo averne in piú mesi dell'estate, in questa maniera conviene averne preparate da seminare e trapiantare in piú tempi, e cosí d'inverno; cioé seminarne e trapiantarne di mese in mese. S'ovvierà ancor al lor tallire se quando le son piccole se gli ponga una lastretta nel mezzo che le aggravi; e s'allargherà, come s'è detto, facendo piú ampio il cesto. Ancora si può fiaccare ben basso il tallo, e porre nel mezzo

del cesto una pietretta che calchi arrivando a quella rottura; e ciò opererà meglio nelle bianche e tenere che nell' altre, pigliando o anice o finocchio o altro seme di gagliardo odore, e diligentemente spartendolo, e congiungendovi dentro il seme della lattuga, e poi a un per uno impiastrandogli col letame di capra, in modo che resti in mezzo il seme cosí acconcio; et adacquando poi destramente, seminato che cosí sia, perché non si sfaccia e non gli lievi gli odori, sin che sia nato e cresciuto da traspiantarsi: il che si farà quando avrà cinque o sei foglie come l' altre, e rappresenterà l' istesso odore. Ancora sbarbando la lattuga un po' grandicella, e levategli le foglie piú basse, e quivi vicino nel gambo fra terra forando, e mettendo di tutti quelli semi odoriferi, eccetto che del rafano, di poi impiastrando bene la ferita con letame macero, si pianti; e si conseguirà il medesimo. Ancora saprà di cedro, mettendogli posto attorno del suo seme, quando la si semina. Resterà piana a terra, né farà il tallo, anzi poi si chiuderà e si farà soda rotondandosi, se trasposta che ella sia alta quattro diti, si scalzerà bene attorno la radice, e si riempierà in cerchio di fresca bovina, e fattogli da ogni banda un arginetto che rattenga l' acqua, se ne sazierà. Piú tenere e piú bianche si faranno se di qualche dì innanzi che elle si abbino a cogliere, se gli legheranno le foglie, o, senza legarle, si terranno di fresca arena ricoperte. Diligentemente con un aguzzo ferretto votando un cacherello di capra o pecora intiero e non punto manomesso (e si può fare con la lesina) e commettendovi

dentro un granello di bassilico, di rucchetta, di nasturzio, d'appio, di prezzemolo e di radice, l'appio o queste ponteranno nella barba, uscendo fuori in sommo con l'altre la lattuga, e rattenendo il suo sapore ciascheduna, e la foggia. Altri pongono insieme scavati tre o quattro cacherelli di capra o pecora, entrovi i sopraddetti semi, e tutti cacciati in un pannolino sottile debole, con questo gli seminano, seguendo poi d'accarezzargli. Alcuni altri sbarbano la lattuga grandicella, e strappate le foglie rasente la radice, fatti certi pertusi dentro a essa da ogni banda delle strappature, vi ficcano dentro quei semi, eccetto l'appio o la radice, facendo questi buchi con la cima d'un punteruolo, e impiastrandovi bene attorno del letame fradicio. Cosí ripiantata, sí che venghi ricoperta sin alle foglie lasciategli, farà il medesimo effetto piú facilmente. Se talora avendo piantate le lattughe s'induriranno per defetto del luogo, trapiantinsi di quivi, allora che ciò si cognosce in altra parte, e diventeranno tenere e candide agevolmente, legando dentro alle foglie di mezzo dell'arena fresca di fiume. Aristosseno Cireneo le lattughe nate nel suo orto la sera annaffiava con vin melato, tanto che elle bene s'inzuppassero, per vendere poi la mattina le schiacciate di quelle foglie dolci, affermando che la terra prodotte le aveva. La lattuga di Spagna che ha quelle foglie lunghe, si fascia, quando è cresciuta quanto ha a crescere, di paglia, e poi si lega e si ricuopre con la terra; e cosí si fa bianca, come ancora ricoprendola d'arena schietta senz'altro; et ogni sorte di

lattuga, adacquata con il latte, diventa morbida, tenera e bianca. Ha virtú la lattuga di grandemente refrigerare, imperciò è convenientissimo cibo l'estate; ma continuamente usata ammortisce la materia e l'appetito di Venere. Per il che Fubolo, scrive il Ruellio, che acremente sgridava la sua moglie, perché aveva poste delle lattughe in tavola. Il torso della lattuga apporta molto nutrimento; giovano le foglie allo stomaco e muovono il ventre, massime condite con aceto et olio di mandorle dolci. Le lattughe tenere levan la nausea dello stomaco, generano appetito e conciliano il sonno. Facevan gli antichi della lattuga questa conditura: i torsi della lattuga mondi e netti da imo a sommo, tanto quanto tengan le foglie, insalavano in un vaso ponendo l'un suolo sopra l'altro et inframmettendovi il sale, lasciandovelo stare per un dì e per una notte, tanto che mandasser fuori la salamoia; di poi, lavata la salamoia, gli distendevano sui graticci di ginestra, vitalba, salice, vimini o giunchi, tanto che asciugassero; di poi, fatti certi mazzetti, ne riempievano un vaso invetriato, fra essi ponendo anici assai secchi e finocchio. Di poi, fatta una salamoia di due terzi d'aceto et un terzo d'acqua e sale, ve ne versavano dentro tanto, che stessin sotto tutti ricoperti, con aggiungervi una salsa di finocchio pesto, e soprattutto, come s'è detto, far che il liquore stesse a galla per tutto in bocca del vaso, nettando i vasi di fuori e pulendogli con una spugna. Columella insegna che si faccia con essi una mestura di porri e ruta, intrapponendovi fagiuoli verdi, i quali convenghi

prima aver tenuti in macero in buona salamoia; poi, asciutti con i torsi della lattuga, composti in vaso invetriato, conservargli. Condiscesi ancora la lattuga con l'olio, con il garo [1] e con l'aceto. Galeno da giovine patendo assai di collere gialle sulla bocca dello stomaco, per reprimere quel fastidio del ritornare in su mangiava della lattuga, di poi invecchiato mangiava volentieri la lattuga per dormire, e per questo effetto la mangiava la sera e ne sentì gran giovamento; e fu del mangiare lattuga tanto vago, che mentre potè la mangiò cruda e di poi sempre cotta. E questa nutrisce piú copiosamente, sparsovi sopra del zucchero in quantità. Affermano che se alcuno, sendo digiuno, gusta lattuga assai, non abbi poi, beendo superfluamente, a sentire ubriachezza. La lattuga, sí come è detta dalla copia del lattificcio di che ella abbonda, genera molto latte alle balie. Giovano le lattughe assai a coloro che hanno lo stomaco caldo; cosí per contrario. Nei paesi freddi, ove non è comodità di poter seminarne di mese in mese per averne tutto l'anno, si partiscono i cesti in quattro parti, e levatene le foglie da piè piú fiacche, si cacciano in vasi invetriati dentro alla salamoia; di poi, quando si vuol mangiare, con acqua calda si manda via la salamoia, e rasciutte si condiscono al solito in insalata. I torsi della lattuga, conditi con assai zucchero candito, fanno una conditura salutare, e massime a levar via la sete.

---

[1] *Greco*, il primo editore. Si vede che non sapeva cosa fosse il *garo*, perchè due volte lo ha cambiato in *Greco*.

La **Liquirizia**, Regolizia, Glicirizza o Radice dolce, [cosí] chiamata dalla sua barba di sapor dolce smaccato, ha le foglie simili al lentisco, in su quel garbo, ma piú sottili e larghe. Cresce alta un braccio e mezzo sin in due. Nasce abbondantemente in Puglia per tutta la schiena del Monte Gargano. Ottima è quella di Ponto e di Cilicia. È buono cor la sua barba nell' andar sotto le Vergilie. La barba della liquirizia ristucca assai, et è di quelle cose che con poco mangiarne mandan via la fame e la sete, onde gli Sciti si contentano di satollarsi d' essa per dieci o dodici dì, anzi ne vivono di continuo. Nasce intorno alla palude Meotide frequentemente. Ma gli Sciti, piú che di liquirizia, di cacio fatto di latte di cavalle, detto ippace, menan la vita; onde è che Zoroastro scrivono che visse con mangiar solamente cacio ne' deserti vent' anni, cosí acconcio che non invietava; come Sesostri di latte solo e non d' altro visse tutto il tempo della sua vita. È la liquirizia ottima alla tossa et ad allargare il petto del tutto idonea. Desidera terra ben disciolta, e vien meglio ancora nella sabbia, ove ella fa molte radici, e da quelle ringenera le sue piante, le quali con esse cavate si traspongono all'ottobre; e la pianta cresciuta si piega a terra, e dalle barbe ch' ella fa, ricoperta quivi, eccita nuovo pollone. Cavansi le barbe ch'ella ha attorno alla maternale [1]; e questa sola la mantien viva, ricreandone sempre attorno a sé quantità. Puossi piantare per spalliera non molto alta, e conviene

(1) *Madornale*, la stampa.

porla fonda, e fuor di questo bene intrecciarla insieme. Conservasi in luogo fresco et asciutto, di settembre colta.

Il **Ligustro** cresce nelle spine con le foglie simili alla mortella femmina o all' ulivo, ma alquanto piú larghe. Manda prima fuora il fiore bianco e di buon odore e bello, di poi le chiocciole [1] prima verdi, e poich' elle sono maturate, nere. Essendo caduto il fiore, del quale si fa ottima tintura nera, si può convenevolmente traspiantare, ma desidera luoghi caldissimi come in Cipri, in Egitto et Ascalona. Bisogna aver del suo seme stagionato, e nascerà come il cipresso.

Il **Levistico**, detto Ligustico e Rovistico, nasce salvatico nelle Alpi in luoghi salvatichi et alti, e per le folte macchie et alla campagna. Ha in quei luoghi alpestri del salvatico; traposto nei luoghi domestichi diviene piú gentil pianta e piú amorevole. Ama terreno grasso, se ben per tutto s' appicca; e il suo seme, seminato con diligenza, al fin di marzo e d' aprile nasce e viene innanzi; trapiantasi grandicello; ma meglio è cavarlo con le barbe, e prender di esso dove si truova fatto a cespuglio o veramente tutto il cespuglio insieme, e metterlo ove ha a stare, che è nelle ragnaie, o per farne siepi, le quali tenute a sesto, obbedendo alle forbici, serran bene insieme. Fa fiore bianco odorato; e stillato, n' esce similmente acqua con odore.

---

[1] *Coccole*, corregge la stampa.

Il **Levistico** di levante ha la foglia maggiore, et è piú liscia la sua buccia e cresce piú alto. Fa i fiori molto primaticci e grandi, fiocćuti, di color bianco in pagonazzo, che durano pochissimo, come anco in su l'arbore. Non fa seme, ché svanisce; e si trapianta spiccando delle messe che fa senza numero dalle sue radici.

Il **Luppolo,** Base marina, Lupo Salictario, nasce ancora esso fra le spine e siepi, e sopra quelle si fortifica et aggroviglia. Si pianta a magliuoli come la vite, d'autunno; e se il freddo o ghiaccio dia impedimento, di marzo. I sarmenti si tagliano dalle radici mal trattate in terra, e si cacciano in terren grasso con buon letame, quasi in monticelli arginati, e cosí riposti si lasciano nel verno nei lati freddi. Di primavera se gli scalza la terra sopra col marretto, non col marrone, e se gli ammonta attorno, nettandolo dall'erbe inutili e dagli sterpi che potessino offendergli. D'intorno a maggio si ficcano i pali, intorno ai quali s'avvolge tutta la messa che egli fa sopra; il fiore s'ha a tagliare d'agosto al fine, o di settembre al principio. Si cogliono i suoi fiori per temperare la cervogia. Fatta questa ricolta, i luppoli si tagliano fra le due terre, e si lasciano fra la terra un po' ricoperti, coltivandoli come s'è detto. Ancora le sue cime tenere e messe si cogliono da principio della primavera, poi si condiscono a serbare nell'aceto, et ancora cotte et acconcie come gli asparagi sono buone, et in minestra et in torte. Giova a provocar l'orina e mollifica le rene; e beuto nel siere allevia le flemme no-

centissime dello stomaco. Nella doglia del capo, che s'asside nel mezzo di esso, vi si strofina il suo succhio, o in pezza lina entro vi si lega, e lo mitiga. S' addomanda il luppolo in alcun luogo Pollone.

La **Lente** fra i legumi è molto commendabile, come che lessata prima con la polenta e impiastrata a dove premon le gotte, sia in grande aiuto e diminuzione del dolore. E per mangiare quella è ottima che agevolmente si cuoce, benché il produrre i legumi cottoi il piú delle volte procede dal terreno e paese. La lente poco cotta solve il ventre (1), e mangiata da sera concilia il sonno e fa sognare assai; si dice cotta col porco, e da per sé con olio e con l'erbette, massime odorifere, come nepitella e menta, con esse tritatevi dentro. Sono le lenti di due sorte in Egitto: una che è rotonda e nera, l'altra ordinaria come la nostra. Tiensi che quelle lenti sieno ottime che succiano assai acqua; e tali diventeranno e grandi e grosse, se elle siano, prima che elle si seminino, state in molle nel laserpizio, o vero macerate con l'acqua tiepida, disfattovi dentro del salnitro per un dì. Ancora meglioreranno, e piú tosto saran da cuocersi, e maggiori elle nasceranno, se innanzi che le si seminino saran state sotterra per un poco nel letame di bue, o vero in esso rinvolte si semineranno; sí come i ceci dentro al lor guscio, prima (2) macerati nell' acqua, meglio nasceranno e maggiori; e piú presto verranno

(1) *solve il vento,* risibile errore della stampa.
(2) *non,* errore della stampa.

a far frutto seminandogli insieme; et il salnitro gli fa cottoi; sí come macerando nel mele o nel latte tutti i semi, faranno i lor frutti piú dolci. Dove si semina le lenti, sia vagliato il terreno, massime dilettandosi elle di non spessa terra che si ammassi nel campo. Deono esser seminate a luna crescente.... ancora, in luogo di terra risoluta e ancor grassa, et in quella maniera s'assicureranno dalle lumache; nei luoghi assai freddi, di febbraio; nei gelati, di marzo e d'aprile; nei caldi piú per tempo, a mezzo d'ottobre, o di novembre. Vengon bene anco in terreno leggiero e minuto, come nel grasso e secco sotto cielo che non molto piova. Sono ancora due tempi buoni a seminarle; uno presto, a mezza semente, l'altro piú tardi, di febbraio. Deesi arare minutamente e tritar bene la terra con l'erpice, avvertendo sempre di gettar giú il suo seme che la terra sia asciutta e del tutto disumorata. Fiorisce di luglio, et in fiore molte volte ha troppo rigoglio e per il troppo umore si guasta; e perciò avanti che ella si semini, è ben tenerla nel letame secco d'ogni sorta, e ben ricoperta lasciarvela stare per quattro o cinque dì, e da quello via, subito seminarla. Raccogliesi a luna vecchia, che cosí meglio basta, e si conserva dai punteruoli. Cavate ch'elle sono dei lor gusci, mettonsi nell'acqua, gettando da banda e dispensando ai polli quelle che stanno a galla; e l'altre che andranno al fondo, come sode e buone, né punto vane, si riponghino per serbare, seccate bene prima al sole, e spargendovi delle radici di silvio, detto assa fetida, peste e macerate con aceto; dopo l'averle stro-

picciate di nuovo, risecche bene al sole e raffreddate, saranno meglio rassicurate nel granaio, essendo assai; e le poche si riponghino nei vasi dove siano stati i salumi o nei coppi dell' olio, coprendogli e serrandogli bene col gesso. Si conservano anco fra la cenere. Amano d' esser poco sarchiate.

Le **Lenticchie** son tutt' uno con le lenti, ma queste sono di razza piú minuta; si seminano di novembre, e di giugno si ricogliono; amano d' esser seminate dalla vigesimaquinta luna alla trigesima. Cosí saran senza limaccie, se in terreno sottile e disciolto; et in grasso ancora et in secco faran bene, perciocché dall' umore e troppo crescere si guastano nel fiorire. La satureia cotta con le lenticchie le rende piú appetitose e saporite, massime mescolandole nel loro intriso fatto di lenti cotte sfracellate e passate per stamegna, accanto rifriggendovi l' altre cotte lesse nel tegame. Hanno le gentildonne Romane una proprietà di acconciare unicamente queste lenticchie, che chiamano Romanesche, facendovi sopra un rifritto di saporite erbette tritate bene e poi mesticate con esse, mesticandovi ancora dentro anici pestati e puleggio minuzzato bene; e ciò le fa diventare manco gonfianti e ventose; con la sapa sono malsane, come con tutte le carni insalate. Le bietole trite et il prezzemolo con le lenti cotte si dicono acconciamente. Scortecciate, si migliorano di condizione piú sana, e cotte con la carne grassa sono di ogni altro modo piú appetitevoli, ché questo elle desiderano, quanto l'olio

buono. Èssi tentato di fare il pane con la farina di lente, ma indarno, ché scanicano, né si tengono insieme.

Il **Lupino** è il primo legume a seminarsi, l'ultimo a raccogliersi, e sí come il cappero desidera la negligenza del lavoratore, facendo anco in sul [magro] terreno; e cacciato ben sotto esce fuori, facendo in ogni modo le radici in sommo del terreno, né disprezzandone alcuna sorta, se non del cretoso, umoroso e fangoso, bramando di sua natura la terra debole, leggiera e rossa. Quelli che si seminano per ingrassare, si seminan d'agosto nei campi, e nella vigna dopo l'invernata, quivi con l'aratro e qui con le marre ricoprendogli. S'arrovesciano d'aprile o maggio quando son cresciuti a conveniente grandezza; e nei luoghi sabbionosi, quando hanno il secondo fiore, e dove è la terra rossa, dopo il terzo [mese] si dee mandar[li] sotto. Nelle vigne magre e disfatte fanno meglio che il letame, il quale nuoce al piè delle viti; e dandone una giomella dei cotti con acqua, et accanto una al calcio quando si zappa, giovamento grandissimo darà loro. Et ancora quando le viti si scoprono o si piantano, dentro in quella buca pongavisene un pugno. Si seminano dopo la raccolta in sul sodo, come i favuli, arato due volte intorno al principio di primavera; e poi del mese di ottobre si tagliano con le marre insino a terra, e si stendono per i solchi ricoprendogli; sopra i quali seminato il frumento, si rivolge la terra sozzopra col vomero, e cosí di nuovo vi riviene ottimo grano e vi si può riseminare acconciamente ancora l'altro

anno; et ancora la segala, se sia il terreno buono. Si possono fuor di questo seminare i lupini tra il panico e il miglio nella sua seconda sarchiagione, i quali colti prepareranno buon grano, purché vi si semini piú fondo dell' ordinario. Ma per raccoglierne il seme, si sparghino i lupini non troppo fondi a luna crescente d'ottobre e di novembre, dopo l'equinozio, cogliendo tempo avanti le pioggie, e di tanto che possi esser gagliardo innanzi al freddo; ché trovandosi tenero gli nocerebbe. Et avanti che e' mandino fuori il fiore che fiorisce tre volte, di maggio, di giugno et in ultimo di luglio, vi si caccino i buoi, che pasceranno tutte le altre erbe, non toccando quelli. Dopo ciaschedun fiore produce i baccelli. Le bestie non mangiano i lupini verdi, et i gambali secchi attagliano loro fuor di modo, sí come il pane agli uomini fatto di lupini gli nutrisce e fa campare; et in Spagna sono popoli interi che di quel solo vivono. Addolciscono i lupini con l' acqua, poi rasciutti al sole gli macinano e fanno della farina il pane, rifacendolo spesso; altri vi mescolano farina d' orzo o di grano. Volendo sarchiargli, conviene intorno a questo tempo, a terreno asciutto e destramente, ché non hanno che una radice, e quella in pelle. E se bene il sarchiargli non è loro necessario piú che tanto, tuttavia il farlo quando sieno in terreno non troppo buono non nocerà loro, anzi diventeranno assai piú belli. Sono molti che tengono per openione che e' faccino meglio nei luoghi caldi, che nei freddi, e seminati nei terreni fiacchi e leggieri, deboli et arenosi, che nei gagliardi; con tutto ciò, seminandogli di

marzo pur a luna crescente in terreni bene ordinati et anche letamati, perché ognuno alla fine gode e si allegra del bene, proveranno senza pari. Avvertiscasi tuttavia di leggiermente ricoprirgli. Si raccoglino di giugno o di luglio; e deesi mietergli quando sia piovuto o l' aere umido, la sera o la mattina avanti al sole. E quando si battono, siano ben secchi i baccelli, ché piú facilmente usciranno schizzando detti baccelli, battendogli bene e minuzzando i lor gambali con i coreggiati; e similmente si riponghino in lati asciutti ove penetri il fumo. Con la cenere et acqua calda si fanno di piú piacevol sapore, e con l' acqua calda sola presto si indolciscono e con la fredda, mutandola spesso, tanto che se ne sazino. I lupini fatti dolci e mangiati con pepe e ruta mondificano il fegato e purificano la milza; et amari vagliono contro agli aspidi. Cotti con la radice del camaleonte medicano la scabbia alle pecore, cosí lavandole, come dando loro dell' acqua a bere. Di tutto che si mangia dai viventi secco, è men peso e piú utilità.

Il **Lupinello** nasce da per sé in tristissima terra, sin nel mattaione, sabbia e creta, e fitto per tutto lo produce il terreno; va terragnolo, e somiglia alla foglia il domestico, sendo questo il salvatico. È buono strame per le bestie. Fiorisce presto di fior bianco in rosso affatto. Cogliesi segando quando è in fiore, e serve acconcio in pagliaio alle bestie grosse e minute.

Il **Lino**, dice Plinio gentilissimamente, è un' erba che in quattro o cinque dí ci trasporta da Gades a Ostia, ci veste, ci calza, ci ammanta e fa dormire. Aracne fu la prima ritrovatrice dell' uso suo. Il lino seminato intristisce tutte le terre, ancora danneggiando le grassissime e fondate. E così fatte le richiede, che siano alquanto fresche et umide, e massime se in tali siano prima state seminate delle rape, e appresso ben letamato. Alcuni lo giudicano star bene in terreno arato una volta sola; e seminato spessissimo, per farlo piú sottile e fino. Ma la diritta è farlo in sul vangato, et in terreno grasso e buono. Ne sono di due sorte, vernino e statereccio; il vernino si semina innanzi l' inverno, nell'autunno, innanzi al grano, per la vendemmia di settembre; ne' paesi caldi, dal principio di settembre sin a gennaio, e d' ottobre e dicembre; nei temperati, di febbraio sino al fin di maggio; nei freddi il vernino di marzo e nel principio d' aprile, e lo statereccio, detto *stio*, nel fin d' aprile sin a mezzo maggio, ove si possi adacquare o si speri la pioggia; e nei freddi ancor più tardi. Il vernino non farà male in terre non molto grasse e non molto letamate, e pur che siano leggiere, essendo grasse. Riesce male nelle terre molto pastose. Amerebbe di sua natura la terra arenosa, grassa e terrosa. Ama luoghi caldi dove geli poco, et essere dove ai bisogni si possi adacquare; lo *stio* non desidera luogo asciutto, ma terre grasse et umide, bene stabbiate e rivolte con letame macero e cenere in abbondanza; e quello sia di capre o pecore. E si seminerà acconciamente in terre temperate

et in piú fredde d' aprile. Ad ambedue conviene ben lavorare il terreno con arare ben a fondo il primo solco, l' altro mezzanamente, et il terzo manco, minuzzando, tritando, erpicando con diligenza; e si sparga fondo in ore fresche, ricoprendolo poco. E prima si può tenere anche in molle nell' acqua, nel secondo quarto della luna crescente, ché così darà fuori meglio. Sia il seme d' un anno, né mai passi due, ché per essere umidiccio si corrompe presto. Sia tenuto ben netto dall' erbe, e quando è piccolo, sarchiato; e piú d' una volta ritocco col marretto, e massime ove s' adacqui, perché piú erbe assai vi si generano. Dove convenghi adacquarlo, sarà assai una volta la mattina et una la sera in una settimana, satollandolo largamente; né si segua piú, quando egli comincia a mutare il colore. E perché stia piú saldo e piú sodo e meglio regga al gramolarlo, convien corlo et anche porlo nell' acqua, in macero nell' acqua dolce, corrente poco o stagnante, a luna scema. È da sveglierlo quando è maturo; et è maturo quando è giallo il filo, e grossa la boccetta che tien la sementa e gonfia bene; la quale affinché si facci tanto piú, svelto e fattene le manne, legate strette, si dee, aperte [queste], voltar le radici al sole dove non sia l' acqua; e questo molto gli gioverà, con tenerlo difeso dalla rugiada. Stato cosí due giorni, si scuotano le manne in sur una tavola di legno, e s' asciughi. Altri cavano il seme carminando il lino col pettine di ferro, e con esso cavano le boccie, che poi poste al sole, ne casca il seme. Dipoi si riponga in luogo asciutto. Et il lino, se si ponghi in macero

in acqua che non corra, si farà piú presto che nella corrente. Stia ben sotto l'acqua aggravato da pietre, et in tre dí si stagionerà nella stagnante, e nella corrente in cinque o sei, osservando che mentre che egli sta nell'acqua, non tocchi mai di due lune, perché si sfracellerebbe nel gramolarlo. Si cognosce che è fatto, quando le sue membrane o fili s'allargano assai. Cavato dall'acqua si ponghi su per gli arbori e siepi ad asciugarlo bene al solatío, disponendolo su per gli arbori o siepi o in su terreno asciutto. Ripongasi poi in luogo ove non sia punto di umidità; ma quando si dà a gramolare, sia tenuto prima un poco all'umido perché regga meglio; e si pesti col maglio della stoppa, la quale si divide col pettine a diversi e piú grossi usi. Dalla stoppa ancora si scerne con i medesimi pettini di ferro il capecchio, buono a tesser filato, tele da sacchi e coperte grosse, et a scaldare il forno, come la scaglia della prima corteccia che gramolando casca a terra dal lino; il quale gramolato e ben pettinato si dà a filare alle donne, benché già ancora gli uomini non avevano il filare per disdicevole o cosa non conveniente. I Cadurci, i Ruteni, i Biturigi et i Caleti hanno bonissimi lini, e per le coltrici e materasse ottimo è quello de' Cadurci. In Francia è ottimo. Di saldezza e sodezza passa tutti gli altri quello di Olanda; il Parigino è eccellente, et il Trecacino avanza di morbidezza; ma in Italia ne porta il vanto quello di Napoli, di Pozzuolo et il Viterbese; e di fuori l'Alessandrino. È stata, scrive il Ruellio, ritrovata una sorta di lino che non abbrucia al fuoco; chia-

manlo vivo, e già si son veduti ne' fuochi de' conviti vasi che si nettano, arsa la lor lordura, piú assai risplendenti col fuoco, che non si potrebbero con l' acqua. Nasce ne' diserti dell' India abbruciati dal sole, dove non cascan pioggie, fra i serpenti crudeli, dove s' avvezza a vivere ardendo, raro a ritrovarsi, e difficile a esser tessuto per la cortezza. Il suo color rosso risplende al fuoco. Quando è ritrovato, pareggia il pregio delle piú rare perle. Questo lino ha il principato in tutto il mondo, prossimo al bissino, che è reputatissimo nelle delizie delle donne intorno a Elim, generato in Acaia, barattato già uno scropolo a quattro denari come dell' oro. E Pausania scrive non nascere il bisso in altra parte che in Elide di Grecia, di tanta sottigliezza che non cede al bisso di Giudea, se bene rosseggia manco di questo. Di quel bisso son pieni i libri delle Lettere Sacre. Scrivono il bisso essere una sorte di lino appresso gli Indiani; et appresso gli Egizi da un frutice cavarsi la lana, della quale si tessono vesti, dai panni lini solamente di grossezza differenti. Produce quel frutice un frutto simile alle noci, mirabile e celebrato per le divisioni che ha, che quando s' apre per la maturezza, nella crosta interiore mostra una lanugine che si fila, della quale ordiscono la trama, cacciando sotto lo stame che egli ha di lino. Già feci menzione d' un' erba in India, della quale si tesse un drappo come taffettà. Ora del medesimo lino si cava la stoppa, della quale si fila l' accia, la quale quanto è piú filata sottile, fa le tele piú fine e di pregio maggiore. E volendo il lino sottilissimo e finis-

simo, si dee seminare in terreno magro, fittissimo. E le tele fatte di questo piú imbiancheranno all' aere, all' acque et alla rugiada, e similmente il filo; et ancora nel terreno grasso, quanto piú sarà seminato fondo, diverrà piú fine, e manco sarà occupato dall' erbe, le quali anco, quando lo noiano, conviene svegliere a filo a filo; e se sarà prima da piccolo sarchiato, sarà tanto piú utile. Il lino che sarà stato in macero nell' acqua corrente, farà piú bianco il filo, e tanto piú, quanto meno starà ammontato nell' acqua l' un mazzo sopra l' altro, perciò che nelle pile o truogoli d' acqua tenendolo a macerare, sarà piú nero. Ridotto poi ch' egli sia con la rocca a filo, volendo cavarne un candidissimo refe, si dee fare un fortissimo ranno di cenere di cerro per porvi dentro le matasse dell' accia con esso a bollire, facendovi sopra della medesima cenere il ceneraccio, che nella conca sopra un grosso canovaccio la ricuopra, quivi sopra gettando la liscìa bollita, e facendola uscire per di sotto; quattro o sei volte rimetterle da capo; e poi cavatele il secondo dí, scosse bene e sbattute si ponghino in un' altra conca piena di ranno un po' piú dolce, fatto di cenere di sarmenti o di altro legname leggieri, che sia chiaro e ben netto. E ciò si dee fare un dí sí e un dí nò, per quindici dí. A cosí inzuppate si facci un altro bucato, e nel metterle nella conca da ciò, vi si tagli di mano in mano del sapone a suolo a suolo; bollasi appresso, cioè gettivisi sopra la liscìa bollita, et il dí seguente scuotasi ad una ad una ogni matassa d' accia, e si distendino sopra asse ben nette al sole; et il dí e la

sera si ritornino nell' istessa liscìa chiara, minuzzandovi sopra dell' altro sapone, facendo quest' ordine di giorno in giorno, finchè le accie sien diventate bianche quanto bisogna ai refi candidissimi che si desiderano per i lavori sottili, sfilati, rezza et altro d' importanza; e si segua di metter le matasse sopra le tavole, scotendole prima sempre dall' acqua sin al fine, come di far loro la bucata ogni notte. E volendo far grande impresa di lini e che profitti bene, cominciando primamente a spargere del mese di marzo del trifoglio tra le biade, e segata poi la stoppia trifogliata avanti mezzo luglio, et il fieno al fin d' agosto, letamando il detto prato avanti Natale o poco dopo, e segatolo tre volte dal maggio sequente sin al settembre, areràilo dopo mezzo novembre affinché sia cotto dal gelo, non facendo troppo dentro andar l' aratro, perciò che il proprio del lino è venir bello ove sieno spesse le radici del trifoglio, che si ritruovano in quella parte rivoltata sozzopra dall' aratro, che viene a esser molto spugnosa, onde con facilità molto vi si allargano dentro le sue tenerissime barbe. E vi si semini negli ultimi dí di febbraio o nei primi di marzo, piuttosto fondo che altramente, sarchiandolo poi e nettandolo dall' erbe come gli altri, e facendo le porche dove si semina larghe, con i solchi dai lati cupi e profondi come i magolati del grano, con i suoi pendíi che l' acqua ne esca e non vi stia ammortita punto o vi resti dentro. Et è buon seme e ne fa in copia il lin Calavrese, e per tele e lavori grossi non ha pari; per cosí sottile, quello di Pozzuolo è eccellente; accanto quel

di Viterbo; e quello di Parigi è eccellentissimo et è raro per moltiplicare i profitti. Et in somma si dee osservare di cambiar tuttavia il seme dei luoghi. Fassi olio, spremendolo al torchio, del suo seme; et è buono ai panni, a ardere, ai legnami et ancora ai pittori.

Il **Loglio** nasce naturalmente da per sé nel principio dell'inverno tra 'l grano e tra l'orzo; e fra l'uno e l'altro facendone pane, macinato che insieme sia, fa grandissimo danno all'uomo, facendolo diventare stupido, attonito e come ubriaco, incitandolo a un gravissimo sonno. Imperciò quando si sarchia il grano, si dee diligentissimamente estirpare, e se si può, tutto sverre; se non, quando è battuto, col vassoio di legno stendendolo bene in esso, si dee tutto con le dita trascerre, tanto nel grano quanto nell'orzo; facendo ancora le bestie sonnacchiose et addormentate. Suol nascere il loglio tra 'l grano e tra l'orzo, massime quando il terreno è troppo umido e quando va piovoso troppo l'inverno. Alcuni tengono openione che talora naschino dal lino; imperciò il grano dell' Egitto e del Ponto manca del loglio; et in Sicilia quello che nasce nel paese di Girgenti riarde il grano e gli leva il suo nutrimento et ancora abbrucia e disecca quella porzione di terra ove egli nasce. È peste della terra e delle biade. Con tutto ciò cotto con vino e con sterco d'asino e con seme di lino, e fattone impiastro, dissolve le posteme e le scrofole; e cotto con la corteccia delle radici e posto sulle ferite già putrefatte, le modifica e sana. Inoltre perturba, mangiato mescolo

tra la farina del grano, grandemente il cerebro e la testa.

La **Lentaggine** è una pianta che s' alza da terra quanto il levistico o poco piú, di foglia sempre verde, men appuntata di quella dell' alloro e piú folta. E come il lentischio tuttavia ha o fiori o coccole fatte o acerbe, facendole in ciocche come il finocchio, di color luccicante in argento, [ma] torbido, bigerognolo. Non ha pari per fare spalliere basse, mezzane et alte, e per fare strade coperte nei giardini, che non vi possi penetrare il sole; similmente riempie bene i fantocci negli uccellari de' tordi, o sia ella piantata in essi per fargli sola, ponendovene fitte tre o quattro piante insieme, o pur mesticate con leccio o lecciastrella o corbezzolo; in tutti i modi fa buono acconcio, e bella sempre perpetua verdura. È conveniente ancora nelle ragnaie a farvi le strade coperte, et alla rinfusa piantata fra l' altre piante, e dalle bande per far siepe agli uccelli. Et a questo è ancora buona intorno agli uccellari, tenendole basse e folte. Nasce nelle macchie folte da per sé, e nei monti aspri e sassosi; e sopratutto l' isolotto del Taro [1] n' è tutto pieno. È maturo il suo seme quando si stacca dal gambo agevolmente e casca a terra, et allora si dee raccogliere, ponendolo all' uggia e spesso rivoltandolo. Al fin di settembre e di ottobre o novembre et anco di marzo si può seminare in terreno trito, minuto e grasso,

---

[1] Leggo non sicuramente *Taro;* ma *Arno* è un arbitrio del primo editore.

per trapiantarlo nato di lí a un anno. Nasce da per sé con agevolezza, e seminato con stento, et appena in tre mesi dà fuori. Imperciò è meglio cavarla con tutte le barbe piccola, di un braccio alta o un po' grandetta col suo pane, d' ottobre, a luna crescente. Obbedisce alle forbici, dandogli ogni forma; e fa belle chiuse a' pratelli.

La **Malva** è di due ragioni, salvatica e domestica; ambedue volgono le foglie col sole o coperto o scoperto. E questa causa, come [del]le altre erbe che nel fiore lo seguono, i fisici la danno alla detrazione dell' umore, perciò che par cosa ragionevole che 'l sole gli facci piegare a sé, quando è grandemente in calore. La malva arborescente scrive il Mattiolo che la procede dall' arte, tirandola innanzi dalla malva ordinaria. Altri tengono che questa sia una spezie di per sé, buona, secco il fusto, a far bastoni leggieri per appoggiarvisi su. Scrive Plinio che la cresce in Arabia in albero, in sette mesi. Si legge d' un' altra malva arborea che fa in Mauritania, appresso Lisso castello dove si dice esser già stati gli orti dell' Esperidi, d' altezza di venti piedi e di grossezza piú dell' abbracciatura d' un uomo. E di questa medesima grandezza dice[si] parimente ritrovarsi del canape. Se altrui si diletti di seminare della domestica, facciasi di ottobre; dilettasi di lato grasso et umido, concimato. Trapiantasi come sia di quattro o cinque foglie, che cosí tenera s' appicca meglio; la grande diventa passa. Rattiene più natural sapore e migliore non trapiantandosi, e nata in

sul suo letto, a lasciarvela stare. Mettesi nel mezzo del lor cesto, quando son piccole, una zolla in una lastra che le aggravi perché non faccin tallo; e questo, quando è tenero, cotto come gli asparagi e condito si mangia, né è insuave; è lubrico e muove. Dilettasi d'esser sarchiata spesso, ma conviene avvertire di non smuovergli la barba maestra. In traspiantandole, facendo loro un nodo, resteranno basse. I fiori della malva mangiati in insalata non sono insipidi et hanno del lenitivo. Ingrassano la terra le malve piú di quello che ella è, dove seminate sono. La malva domestica, quantunque ella si trasandi, né punto si procuri, non mai degenera nella salvatica, la quale è striata, minuta, e di piú piccola foglia. Usavano gli antichi la tenera malva nell' insalate. Provocano cotte l'orina, e giovano a coloro che patiscono del mal della pietra. S'ha a por la malva rada, che cosí farà piú bel cesto e sarà piú vegnente e vigorosa. Malagevole si sterpa dove sia una volta abbarbicata.

I **Malvoni** che fanno i fiori ora bianchi, ora incarnati, et ora varii e brizzolati, sono d'un' altra specie. Crescono sopra l'altezza d'un uomo et a ogni nodo dan fuori un fiore, fatto in foggia del fiore delle campanelle. Questi, seminati di marzo, si trapiantano d'un mese, e nei divelti fan buona prova e negli orti.

Il **Malvalischio**, detto Altea, ancora esso è spezie di malva, di foglia un poco grossa, piú pallida e scolorita, e s'eleva da terra e fa fusto,

nascendo nei lati dove senta umidità. La radice di questo è perfettissima a tutti gli impiastri che si fanno per diversi malori ai cavalli; seccasi all' uggia, rinvenendo al mollore.

La **Mercorella** ha il maschio e la femmina: questa ha le foglie bianche, quello l' ha nere. Nasce nelle campagne e luoghi coltivati, e qualche volta è frequente nelle vigne, dove quando si vede è di necessità estirparla, dando ella cattivissimo sapore et odore di sé stessa tristo al vino. È cosa di miracolo quello che scrive il Mattiolo, che si dice che il maschio generi maschio, e la femmina femmina. È erba a molto uso medicinale.

La **Mandragora** nasce da per sé stessa in piú luoghi per li monti d' Italia e massimamente nel Gargano di Puglia. Sta bene piantata negli orti, cavata col suo pane al fin di settembre, sí per cagione della bellezza del frutto suo somigliante a un piccolo boleto non uscito ancora affatto del guscio, sí delle belle foglie che ha, sparse et aggiacciate sopra la terra, e di tutta la pianta. Fa i semi dentro alla sua palla, simili a quelli del pero; e questi ancora seminati nascono, usando loro quella diligenza che alla sementa dei capperi si suole usare, gittandoli a terra ricoperti leggermente a primavera. La pianta maschio di quest' erba è candida con simili foglie biancheggianti, piú lunghe della femmina; et il frutto altrettanto maggiore, simile ai torli dell' uovo, di veemente ma non spiacevole odore, nel quale si truova il

seme incavato nel mezzo. La femmina è nera, con le foglie piú strette della lattuga, sparse a terra, pelose; il suo frutto minore, giallo che impallidisce, con forma di sorba ([1]).

Il **Maro** si ha d' India e fa un cesto come il timo, odorato; ha la foglia piccola, e pare spezie di persa con la foglia un poco sbiancata. Piantasi nei testi, ove nasce ancora di seme; convien ritirarlo nei tempi freddi in lato caldo, e sendo piantato a solatío alla campagna, d' inverno, per conservarlo cuoprasi in ogni modo, scoprendolo a' buon tempi e solatíi: Vuole essere l'estate destramente adacquato. Piantansi ancora i suoi rametti e s' attaccano.

Le **Melenzane** vengono di sementa d' India, e sono da alcuni chiamate pomi d' oro; sono queste schiacciate come le mele rose, e fatte a spicchi, di color prima verdi; e come son mature, in alcune piante prima rosse come sangue, et in altre di color dell' oro. Si mangiano cotte, come i tartufi. I suoi semi si conservano sino al tempo del seminargli nei suoi frutti, et a marzo si mandano in terra leggermente ricoperti. E di cinque o sei foglie cresciute, si trapiantano, lontana l' una dall' altra un braccio e mezzo, negli orticini o in aiuole di grasso terreno ben letamato. Vuole essere subito trasposta, adacquata di continuo. Aggravasi questa pianta

---

([1]) Due diverse stesure di questa Mandragora reca l' autografo Soderiniano; una quì, un' altra più avanti. La stampa fiorentina ha tralasciato questa prima stesura più breve, e ha messo in suo luogo, mutilandola, la seconda più lunga.

talora e di frutti e di frondosi rami [tanto], che conviene ficcarvi attorno delle cannuccie che la sostenghino in piedi. Quando i suoi frutti son verdi, si cogliono per mangiare; e mondata la lor corteccia, tagliati in girelli, si cuocono come i tartufi; et ancora fritti nella padella son gustevoli.

La **Menta** salvatica è troppo sappiente et acuta, la domestica è delicata e gentile; quella nasce alla campagna, questa, cosí la stretta come la larga, si procura negli orti. Seminasi a marzo, e piccola si trapianta nell' aiuole ben grasse e letamate; fa bene cosí nei luoghi aprichi, come negli umidi. Fondesi al freddo; e coperta bene con letame fresco nei luoghi caldi si salva con la foglia, o almeno la radice, per pullulare a primavera, scoprendola dal letame e zappettandola e dando nuovo sugo disfatto e macero, senza toccarla mai con ferro, ma con la mano decimandola; ché quello gli fa gran danno. Trapiantasi ogni suo rametto spiccato dal cesto con un poco di radice, e fa pruova ancora a solatío, in terreno non grasso, non letamato, adacquata l' estate, in terra dolce presso alle fonti. Se ti venga meno la razza della menta, raccogliasi dai campi sodi la menta salvatica, e si ponga con la punta volta in giú; cosí s' ammanserà e lascierà quella ruvidezza salvatica, piantata di rametto spiccato dal cesto. Deesi alla menta ogni due o tre anni mutar terreno; e piantata una volta dura assai. L'estate sta verde; il verno o si secca del tutto o diviene gialliccia. Aristotile ricerca perché venisse in

proverbio che non sia da piantare né da mangiar menta in tempo di guerra; e risolve che è perché la infrigida i corpi, consumando il seme genitale, ove consiste la fortezza e la gagliardìa, debilitandogli. Il mentastro e la menta salvatica è tutt' uno; e la menta Romana è di tutte la migliore.

Il **Marrobbio** si truova per tutto e sopporta ogni terreno. È erba di grave odore e ristucchevole. Trito col sale e posto sopra il morso del cane arrabbiato ha gran virtù; e col mele mesticato netta le piaghe puzzolenti.

Il **Matricale** ha l' odor della camomilla. Nasce per ogni luogo e fa attorno alle siepi. Si semina di marzo; e le sue foglie si posson mettere fra 'l mescuglio delle insalate amare, quando da prima sono tenere e fresche.

La **Maria Santa** o Erba Santamaria viene di seme, e s' attaccano i suoi rametti staccati dal ceppo. Ha odore aromatico et ancora essa condisce l' insalate dell' erbe amare. Ama terren grasso et acqua.

I **Melloni** sono le angurie di razza di citriuoli, un poco piú lunghi e vincidi, di forma torta, sottili dal cominciamento, e nel finire grossi e rotondi. Seminansi nel tempo de' citriuoli e bramano d' essere adacquati un po' meno.

La **Maggiorana**, o vero Persa, fa bene nei vasi e posta negli orticini a mezzogiorno; semi-

nasi di marzo con tre o quattro granelli insieme, lontani l' un dall' altro un mezzo piede. Trapiantasi di maggio quando comincia a esser grande, come il bassilico; viene innanzi a ramelle spiccate dal cesto con un poco di barba, e si vezzeggia con buon terriccio, e dentro ai luoghi caldi si ritira per il gran freddo, al quale talora alla campagna fa resistenza. E volendo [si puó] farne impresa, per dar via del suo seme, per abbonar la cervosa a' Tedeschi, e per porre in su le lor vivande, oltre alle nostre salse e saporetti in che s' adopera, nei quali condimenti ogni poca serve. Fa bene in terreni disciolti, delicati, gentili e senza pietre, et in tutte le terre dove vien bene il lino. Conviene rompere il campo innanzi al verno, e da mezzo gennaio in là ritagliarlo, e letamato prima benissimo di letame vecchio marcito; et allora seminarvi il seme della maggiorana spargendolo mesticato con l' arena, perché venghi uguale e fondo quanto fa di bisogno ai suoi cesti non troppo grandi; al marzo ben rastrellando, perché incorpori, e con il rastrello ricoprendola. Ancora sarà meglio aver vangato di novembre il terreno, a mezzo 'l mese, ordinandolo come s' è detto, e seminare. E chi crivellasse questo terreno vangato per un palmo, gettando il seme fra questo, potrebbe aspettare piú belle piante e maggior ricolta di seme, per essere quest' erba gentile et amare il terreno ben trito e minutato. Nata si può conguagliare, e, levando dove una pianta e dove un' altra, far sí che sia un palmo dall' una all' altra; a questo tempo si sarchia e si tien netta dall' erbe triste; di poi al luglio o al

giugno o all' agosto, di mano in mano che la si vegga rimettere. Quando esce il seme taglisi e sbattasi sopra i lenzuoli, stacciandolo poi perché rimanga netto; e prima, secca bene, vagliarla con minutissimo crivello; cosí pulita e purificata servirà al Tedesco et a chiunque voglia servirsene. È di mestiero ogni anno riseminarla; ma piantata nei vasi di terriccio buono fa gran cespuglio, il quale con le forbici si può formare a che foggia [e] altezza si vuole, o di animale o di aguglia o palla o altra figura, ché tutte piglia, essendo alle forbici obbedientissima, con le quali si tiene a sesto e pareggiata da ogni banda.

Il **Miglio** Indiano è stato portato in Italia da certo tempo in quà. È nero di colore, grosso di granello, e di gambo simile alle canne. Fu portato anticamente a tempo di Nerone altra volta in Italia. Cresce all' altezza di sette piedi, con grandissime pannocchie che chiamano lobi, fertilissimo piú d' ogni altra sorte di biada, profittando di un sol granello sin a tre mezzette. Dee seminarsi di marzo nei lati umidi. Oggigiorno i Franzesi lo seminano negli orti per bellezza, e fa il granello quasi alla grandezza di un pisello, di color nero e con un gambo a nodi come la canna, d' altezza di cinque insin in sei piedi. Cosí scrive il Ruellio e per altro nome addomandarsi Miglio Saracino; fu chi [lo ha] veduto et avuto nato con le pannocchie nere, ma il granello simile al nostrale, pur nero.

Il **Miglio** nostrale a tutti gli usi passa innanzi al panico et è migliore; e la sua farina

mesturata e cotta col latte fa un grazioso e gustevol cibo a mangiare, massimamente aggiuntovi zucchero e spezierie, riducendolo in foggia di torta nella teglia di terra o tegame, ché questo piú del rame fa le vivande migliori e piú saporite. Cuocesi ancora la farina del miglio col grasso del porco e con l'olio, e si mangia per grata dai contadini. Ma il miglio brillato cotto con il brodo della carne e fattone torta col lardo et ancora con olio, è cibo molto buono et appetitoso, arrogendovi sopra cacio parmigiano grattugiato e pepe. E 'l modo di brillarlo è questo: s'incava un legno rotondo di bossolo o sorbo che sia di diametro un terzo, e la buca un quarto, in giú un braccio e mezzo; fassi a questa buca un pestello bistondo in cima e con un manico da poter maneggiarlo a due mani, che suggelli appunto per il pertuso; gettasi a menate il miglio in fondo del legno voto, e col pestone si percuote per diritto con piú forza che si può, e tanto si dura a ripercuoterlo di quà e di là per tutti i versi che resti mondo della sua spoglia, la quale cavata fuora col miglio ignudo si spula soffiandovi sopra, e cosí netto e pulito senz' altro si cuoce nei brodi e si adopera nelle vivande. Fassi inoltre pane della farina di miglio, ma vuole esser mangiato caldo, ché cosí è di miglior sapore assai che freddo; nutrisce leggermente; imperò costumano i contadini mangiarne in gran quantità. Il miglio ferma il flusso del ventre, manda via i bachi, et a questo è bene prima abbrustolarlo, e, posto in un sacchetto caldo, porlo al lato dove fanno dolore; e con questo medesimo si sovviene

al duolo de' nervi. Il miglio facilmente si riscalda e corrompe, se non sia ben secco; ma secco bene e messo in lato asciutto, bene stagionato, può bastare sin in cent' anni, e massimamente nelle buche sane e bene acconcie. Di questa sua cosí grande durabilità par che ne dia indizio chiaro, ché seminandolo di febbraio o marzo indugia a nascere piú di sessanta dí, conservandosi incorrotto et illeso dentro al terreno, il quale resta sempre affaticato, debilitato et immagrito da questa sementa, se grandemente non gli si dia del letame; e per questa cagione non è ben fatto a seminarlo tra arbori che abbin vite sopra di loro, o fra altri frutti domestichi. Si dee dunque piuttosto sementare nelle largure delle campagne aperte e spaziosi piani, nei quali desidera terra grassa e ben lavorata. Si gode nella fangosa e nell' umida, facendo bene nei letti che hanno lasciati le piene de' fiumi. Viene ancora nella leggiera e disciolta e nella sabbionosa, se vi sia modo di adacquarla spesso. Teme il secco e rifugge il cretoso; disama i monti et annoia i colli; nei fondi delle vallate fa bene, purché non siano intufate et ombrose. Commendano che si semini prima anco in terren freddoso, acquoso et umido, e poi nel caldo; ma se sia motoso, e che vi si fermi l' acqua, non vi può far bene, come nel secco e magro; et in tutti desidera d' essere qualche volta adacquato, o che vi piova. Imperciò si dee sempre seminare in giorno coperto di nugoli, umido e da piovere, piú che in sereno e chiaro. Nè si semini avanti alla primavera, perché si gode dei caldi. Seminato adunque di primavera

farà bene, perché brama l' umido. Imperciò bisogna osservare la qualità de' paesi; nei caldi piú presto, nei freddi piú tardi; e vien bene anche seminato di maggio, di giugno e luglio, come d' aprile e quanto piú. E quanto piú si coglie il tempo ch' egli possi avere qualche rugiada d' agosto, che lo fa granire, risponderà meglio; ma dove è il freddo per tempo, sempre meglio è seminarlo senz' altro di maggio. Et il seme che s' ha a eleggere da seminare, dee essere di quello che tuttavia apparisce verderognolo o del migliore che si ritruovi nel paese, perché n' è del nuovo, dello spargolo e del maturo in oro; sia ben secco, ben fatto, stagionato, e non vano. Et il terreno in che si semina dee prima molto bene essere stato arato tre volte et erpicato e letamato. E se si facci questo lavoro in prato rotto di nuovo, o terreno boschereccio disfatto di fresco, vi proverà bene; siccome anco nei luoghi grassi, per i ciglioni dei solchi, cosí a mezzo o nel fondo di essi, [e tra] delle fave, quando sien rade, in tempo che, levate le fave, si possi sarchiare e rincalzare, ché questo desidera; e tra i fagioli e tra le viti che sieno piantate rade et egli radissimo. Ma molti tengono che e' facci danno tra le viti e tra gli arbori fruttiferi. Ma qualunque volta egli s' abbi a seminare, è bene per un dí e per una notte porlo in molle nell' acqua dove sia scolato il letame o in acqua stata attinta al sole a intepidire o al fuoco, stemperatovi dentro letame grasso marcio, dando a' polli tutto quel che resta a nuoto; e per un' ora innanzi che si semini sparghisi per qualche loggia in luogo

polveroso dove non batta il sole, e quivi rivoltandolo, con la granata o altro, spesso, si procuri che s' asciughi sí che si spiccino l' uno dall' altro granello. Piú appresso si semina, e tutta via rado, nell' ore della mattina avanti al sole, o la sera o di notte, coprendolo prima bene con l' assolcare che fa l' aratro, e poi erpicandolo, e con l' erpice rivolto appianandolo, o con quello di vimini ben pareggiando et agguagliando il terreno e calcandoglielo addosso, e ponendo ancora qualche peso sopra l' erpice di vimini, perché aggravatogli e condensatogli ben sopra il terreno, men patisce dal sole. Et è bene allora la mattina sequente per la rugiada ribattergli il terreno addosso con la marra lunga. E ritornando a far questo piú d' una volta si cagionerà che facci prima buone radici che metta fuori le foglie; delle quali avendone cacciate fuori una sola o due, tanto che si discerni dall' altre erbe, si dee zappare intorno senza offenderlo nel muover la zappa, e rinfrescar la terra da ogni banda; e poi nella seconda sarchiatura di lí a venticinque o trenta dí ricalcarlo, e ciò fatto, quanto piú spesso si rifarà, et anco nel terreno che non sia umido, ma secco, si condurranno ragionevolmente, massime ai tempi del lor bisogno, adacquando degli otto dí l' uno, sapendo che quando nasce et è in fiore patisce dall' acqua e dalle nebbie e freddo. E tanto piú quello del miglio nano, che è il piú buono di tutti gli altri, dando il multiplico maggiore, e difendendosi meglio dai venti e cattivi temporali, per essere a terra basso. E se in seminando o questo o l' altro rieschi troppo

fitto e fondo, in sarchiandolo si diradi a dovere; e massime che d' esser sarchiato e lavorato intorno spesso piú d' ogni altra cosa desidera. Ma tutto si ricuopri e s' assetti avanti che 'l sole pigli potere e gli dia addosso, e nel secondo quarto della luna crescente si facci questa operazione. Il rincalzarlo, zappando quella seconda volta, dee essere fatto avanti che egli facci il fiore; e si rincalzi bene, ché ciò giova a farlo star su in piedi et a maturarlo meglio. Inoltre tagliato via il grano s' abbruciano le stoppie nei terreni grassi e buoni, e sparsavi la cenere, s' ara minutamente due volte, e s' erpica il campo e s' agguaglia la terra con l' erpice rimboccato, non vi lasciando alcun solco che i maestrali, perché l' acqua piovana vi covi; di poi si semina ristrignendo bene il terreno con l' erpice di vimini carico di sassi, sarchiasi poi all' ordinario e si rincalza come l' altro; e risponde bene. Ma è necessario questi campi o letamargli bene o sí vero lasciargli in riposo. Il miglio si matura dopo che ha fatto il fiore in quaranta dì; imperciò non si dee credere a Teofrasto che scrive il miglio seminarsi l' estate, e mietersi in quaranta dì; perché in manco di due mesi passati non fa. Il miglio si matura quando biancheggia tutto et è maturo quando resta di biancheggiare; né si lascia maturare in su la pianta perché cascherebbe in terra, ma si taglia di due o tre dì innanzi, et ammassato insieme si pone a stagionare, né si ripone che ben secco e raffrescato. Nel miglio si conserva bene tutte le frutte e massime i poponi vernerecci e le zucche marine. Niuna biada è o fru-

mento, che cotto rigonfi e cresca piú del miglio. Alle passere che gli fan danno niente contrasta piú che assai spaventacchi, e levar via tutte le macchie e boschetti vicini e lor ricoveri; e questo le spaventa e fa star piú lontane, assai piú che l'erba incognita di Plinio e la botte de' Greci. Le sue paglie e pannocchie son buone ai buoi e del suo frutto in Etiopia molti popoli vivono largamente.

La **Mortella** domestica tanto bianca quanto nera e similmente la salvatica, come è quella che [è] per tutta la riviera del mar Tirreno, nelle maremme di Siena, nelle riviere di Genova, di Roma e di tutto il regno di Napoli, abbondantemente si produce dalla natura. Cresce la domestica a assai giusta altezza con i suoi rami sarmentosi et arrendevoli, di corteccia rossigna, e le frondi lunghette, grossette et acute, somiglianti di quelle de' pomi granati, piú nere nella nera e nella bianca piú candide. Il fiore in tutte le sorte è bianco et odorifero, e l'acqua che se ne trae per lambicco è in uso ai profumieri, ma passa d'odore tutte l'altre quella d'Egitto odoratissima. Della mortella n'è della stretta e della larga di foglie, e della mezzana. Questa è quella che si truova ordinariamente nei luoghi sopraddetti e nei boschi salvatica, con foglie piú rade l'una dall'altra di tutte. La stretta è quella che si chiama di Spagna o Tarentina nera, la quale ha le foglie minutissime e spesse. Un'altra sorte n'è propria della provincia di Catalogna e da questa detta, che ha le foglie larghissime e fonde, i frutti

piú grossi dell' altre, come il fiore maggiore; e la pianta, sí come quella stretta di Spagna, diventa arbore assai grande, piú bella, piú vaga e piú odorifera di tutte l' altre. Amano tutte le sorti di mortella aere temperato o caldo; e nei freddi bisogna l' invernata coprirle bene, mantenendole ne' vasi, che si possano trasportarle al coperto. Quella di Spagna minuta con le forbici se gli dà che forma altrui vuole, d' animali, navi, galere, vasi, aguglie, palle, quadri, fortificazioni, torri, case e palazzi, avendo prima formate con fili di ferro tutte queste cose, e facendo poi seguire e ricoprire dai ramicelli questo modello. E quella Catalognese meno di tutte l' altre comporta il freddo. Ogni mortella desidera il terreno leggiero et arenoso; vien bene ancora in buona terra e che sia grassa, purché non sia segosa, ma grassa, leggiera e ben stabbiata, e la grassa in che si pone non vuole essere troppo umida o che patisca di gemitii d' acque stagnanti. Scrivono che si può fare che la mortella facci i suoi frutti senza quei fiocini dentro, zappando intorno alla pianta in cerchio et adacquandola spesso con l' acqua tepida nell' inverno; e Teofrasto dice che a caso fu ritrovato questo, avvenga che nascendo una pianta di mortella abbandonata appresso a un bagno faceva i frutti senza fiocini, e da questa pigliavano i semi e gli seminavano, e da questo in Atene cominciò a essere di tal sorta mortella; e questo istesso dice che accade della mela vernina. Scrivono i Greci essere annestata la mortella et il salice, e ricevere in sé i pomi granati, et averne sopra di sé prodotti. Fassi olio delle

coccole di mortella; et anco, mescolandovi acqua e bollendo e schiumandola, fa uno stitico vino. Desidera la mortella d'essere adacquata con l'orina dell'uomo e con quella di pecora. S'inseta la mortella bianca alla nera e cosí per contrario; insetasi nel nespolo e nel melo. Farà piú bel cespuglio con foglie piú verdeggianti, dandogli per compagnia i rosai; e farà i frutti piú copiosi, piantandone appresso a' rosai. Le coccole della mortella si seminano in solchetti dell'aiuole degli orti dai tredici di febbraio, avendo peste bene le coccole e poi strofinatele a una resta e sotterrate. Nate che elle sieno di tre mesi, si possono trasporre convenientemente. S'attacca di rami e di paletto in una fossa di tre piedi fonda, e stendendovi il ramo o il palo a giacere, di grossezza d'un dito, et aguzzando in punta, avendo avvertenza di non guastar la buccia. E quella di Spagna s'attacca in terreno ben lavorato, pigliando [dal]le piante piccolette i rami di mezzo et attorcendogli nel calcio e sotterrandoli in terra trita ben lavorata, calcatagli ben attorno, ricoperti sin alla vetta di due diti, quindici [1] dí innanzi che li vogli muovere; et a questo tempo eleggerai delle vermene di un anno e non meno; e meglio sarà storcerne quanto se ne ficchi in terra, che basta sia un palmo, in fossetta ben lavorata sotto in terren divelto, e poi ripiena. E volendo fare spalliere, l'una porrai dall'altra lontana un terzo di braccio, rincalzando con terra cotta, aggravandogli e serrandogli bene addosso il

---

[1] *più* la stampa; pur *quindici*, in cifre romane, è chiaro.

terreno; di poi ugualmente le taglierai due diti sopra terra; e se vadi troppo asciutto s'adacquerà. Tenghisi sempre netta dall' erbe e sarchisi e zappisi molte volte. E bramando queste spalliere poco alte, d' un braccio in circa, ogni cinque anni le taglierai fra le due terre, e rimetteranno piú fitte, fonde e folte; avendo la mortella questa natura, che quanto piú è tagliata, piú spessa rimette; e rimesse ch' elle sieno, le riordinerai, ripareggiandole, conguagliandole e tenendole ristrette bene insieme. E desiderandole alte all' altezza d' un uomo, le custodirai col segolo venti e trenta anni. Di poi bisogna di nuovo e da capo ripiantarle, perché in tanto tempo le ingrossano tanto dal gambo, che le rimangono vuote di rami. Ancora si può spiccare un piantone [di] mortella, o scoscendere un ramo grosso e piantarlo per il diritto della sua grandezza, ma in terra grassa alletamata bene, divelta a dentro, e sin a tanto che la metta i rami tenergli bene ammassata la terra attorno; e s' attaccherà. Godesi la mortella d' esser piantata tra gli ulivi e lor giova, e com' essi si pianta in verbene. Tagliato un ramo di cinque o sei anni, scapezzato di sotto e di sopra, lungo un braccio, posto a traverso a giacere in una fossetta fatta sopra il divelto, s' attaccherà. Deesi poi appiccato scavargli la terra attorno e riporvene della cotta, e sarchiare spesso. Ancora si può ammassare et ammontare della terra stritolata di terriccio buono attorno a un cesto di mortella, sí che le sole cime rimanghino scoperte, del mese di novembre; e l' altro novembre che hanno fatte le barbe, quelli rami radicati tra-

piantare si possono ancora, e volgere i rami del cesto che sono dalla banda di fuori in terra e sotterrargli per la cima e lasciargli far la barba; poi staccati dalla madre trapiantargli; e di questo modo le piantette capovolte s' attaccano; et ancora si possono i rametti del cesto piegati a terra propagginare, cavando lor fuori la cima, e fatta che hanno la barba, staccati dal cesto, piantarli. Godesi questa pianta d'esser tenuta uguale e d'essere tagliata pari l'una con l'altra; et ancora d'essere potata assai e spesso. E che sia vero, quanto piú ne cavi da un cesto, tanto piú si fa bella e meglio rimette, come tagliata ancora, come s'è detto, da piedi, è attissima alle spalliere. Raccogliesi il suo seme di dicembre, et acciaccato e strofinato alle corde de' giunchi si caccia di quel medesimo tempo in aiette ben lavorate sotto, in solchetti poco fondi, e si ricuopre con terra trita; e, come si disse, delle attaccate alle reste si procurano. Cavansi ancora de' monti le mortelle con le loro ceppaie vestite del lor pane di terra, pigliandole giovinette, e si traspongono nel domestico lavorato e divelto bene; e s'allignano. Domanda Aristotile perché [ne]i frutti delle mortelle non conditi, le foglie piú tosto delle condite e riserbate nell'aliga caschino; e risponde perché i frutti, fatta la decozione, diventan fiacchi e cascano: la qual decozione nei conditi e riposti non si può fare; e cosí il vapore dell'aliga proibisce che non si muti l'umore del frutto, perché le foglie già seccate risolvono: il che fa l'aliga, [che] bruciando vien salsa e però disseccativa; e per questa causa non accade il medesimo alle foglie attac-

cate all' arbore che alle condite. Le buschette di mortella et i rametti di fico conserverai legati insieme in fascetti e cacciati nella morchia, sí ch' ella avanzi di sopra; e quelle che tu vi cacci siano un poco acerbe, et il vaso dove tu le metti turato bene, infardando la bocca con argilla battuta o loto disfatto. La salsa di mortella si fa cosí: in prima si coglie le coccole di mortella, e come piú sarà gran quantità, sarà meglio; poi cosí asciutte se gli dia il fuoco pian piano, et accanto [1], come sia cominciato a scaldare, aggiugnerai un poco di mosto cotto affinché non s'abbronzi e si vadi scaldando adagio adagio, rimesticandole e girando e sbattendo con una mestola di legno, per fin che tutte sian disfatte e cotte bene. Piú appresso si passa per stamegna, e per questa colata vi si mette dentro a discrezione gengiovo e cannella e garofani a bastanza, e si conserva in vaso invetriato per adoprarla all' intinto della carne, tuttavia che occorra. Si cogliono ancora le coccole maturissime, et acciaccate con pestello di legno del mortaio pur di legno, si spremono con tutta la possa dentro allo strettoio, et il sugo che n' esce senz' altro, ponendovene il quinto, s' infonde fra la mostarda, e gli dà sapore et odore e gusto buono. Et il vino con le coccole di mortella si fa bollendole col mele purgato e mesticato poi con vin buono a discrezione. Ancora se ne fanno pastelli, levatine i semi, passando questa materia per staccio, e si pongono nel mosto che bolla, acconciandogli in modo che l' uno non tocchi l' altro; e bollito

(1) *avanti* la stampa. Ma *accanto* è chiaro.

vi se ne rimette, si schiuma e si schiarisce e ripone per usarlo contro ai vermini e flusso. Molti, tenute le coccole di mortella o nere o bianche due ore nell' ombra et un po' risecche, le stringono di modo, che per quanto si può i semi [1] rimanghino interi; et allora per un panno lino fitto passano quello che è stretto, e quel succo quagliato e rappreso ripongono nei vasi invetriati, non vi mescolando altro e turandogli bene; e cosí si mantiene; è buono all' uso medicinale detto, e meglio di salvatica che domestica. L' acqua di fior di mortella stillata a bagno maria è ottima beuta al flusso. Una bacchetta di mortella aiuta chi cammina a piè, portata in mano. Giulio Polluce scrive che ai principi si solevano porre innanzi le tavole di mortella. Seccansi le coccole di mortella e si cacciano nella sapa e nell' acqua melata a farne bevanda; e spremute, stillando [2] fanno olio, scrive Catone. Le foglie di mortella sí come quelle di lentischio sono di grandissimo uso a' coiai per conciar le cuoia; e quelle foglie che han servito a' coiami avendo succiato del grassume d' essi, non piú buone alla concia, ingrassano la terra. E per aver tutta la foglia dell' una e dell' altra si tagliano le piante da piè, e questi gambi e rami si distendono sopra pertiche di salcio, castagno o altro, fassi lento fuoco sotto, e cascano; si raccolgono e vagliano dagli steccoli e nette s' adoperano.

---

(1) *sene rimanghino intere,* la stampa.

(2) *strettamente,* la stampa.

La **Medica**, Falfala amara e Fien di Borgogna detta, come che in Francia nasca da per sé in molti luoghi, non è molto differente dal trifoglio, onde che in alcun luogo si addomanda trifoglio maggiore o gran trifoglio. È erba utilissima per pastura di tutti gli animali e secca e fresca; et il suo seme, quale fa in certi baccelletti dentro come piccole lenticchie, è ottimo a darlo beccare a' polli, ché fa far loro dell'uova e gli ingrassa assai; fa ancora bene al campo, lasciandolo grasso, ove ella è stata. Ai cavalli e asini e muli disfatti di magrezza non è cibo per rifargli che sia piú utile. Venne già dall' Indie, s' alleficò in Portogallo et in Ispagna, di poi in Alemagna, in Italia et in Francia; ne fa menzione Plinio e dice essere stata addotta dai re in Italia, dove, quando sortisce luogo a modo suo, come in Lombardia, ove sono terreni fondati e grassi di spaziose campagne, si sega sei et otto volte; e seminata una volta in un luogo, vi dura trenta o quarant' anni. Corrisponde di somiglianza al trifoglio nel gambo et ai nodi; e tutto quello che vien su nel gambo si ritira [1] nelle foglie. I baccelletti sono in foggia di cornettini intorti e con una piegatura addentellata che dà in fuori, certe piccole punte cacciando su, nelle quali è un seme solo di piccolezza d'uno di quelli di nicoziana o tabacco, che è il minutissimo che tra tutte l' erbe si ritruovi et il piú di copia e numeroso. Desidera terreno che ne sieno state cavate tutte le pietre, benissimo alletamato e di fondamento e sustanzioso, ben

---

[1] *si rizza*, la stampa.

lavorato con l' aratro sin alla quarta volta e bene sterpatone tutte l' erbe e barbe intere. Avvertisci che la non si semini in luogo di terra troppo secca o varia o temperata. Plinio la vuole sugosa, secca e che si possi adacquare. Columella vuole che 'l campo in che la s' ha a seminare si rompa a ottobre e si lasci incuocere tutto l' inverno; poi a febbraio si riari, e cavatene le pietre con diligenza si marreggi; e intorno a marzo, ben rilavorato et appianato, come negli orti, s' hanno a fare certe aie larghe dieci piedi e lunghe cinquanta, sí che si possino adacquare e sarchiare, tenendo i piè ne' solchi senza pestare arrivando sin al mezzo, e dall'altro solco all' altro mezzo, cacciandovi prima letame vecchio marcio, e cosí acconcie si conservano sino a aprile; et al fine d' esso mese si semina in modo, che ciaschedun bicchiere d' esso seme occupi un luogo largo cinque piedi e lungo dieci, e subito sparso, con rastrello di legno fitto si ricuopra, perché 'l sole non l' abbruci. Di poi nati i semi e cresciuti un quarto di braccio, non è lecito prima toccarla col ferro, ma con un rastrello di legno e con le mani nettarla, perché se gli levin dinanzi l' altre erbe che la degenererebbero. La prima ricoltà e tagliatura si facci un po' tardi, perché del suo seme in terra ne ricaschi e smorzi l' erbe fra essa; se faccin presto, si dieno alle bestie. Chi se n' intende dice che quando la si semina si dee mescolare il suo seme con l' avena, perché opera di far mettergli sotto le barbe. Seminasi d' aprile e piú tardi di maggio nei lati piú freddi, altramente gli fan danno le brinate e

gli nuoce piú che al frumento. Cosí coltivata si segherà nei lati buoni sei volte o almeno cinque. Sei volte fiorisce e qualche volta quattro, et allora non si seghi; segata che sia spesse volte, è bene adacquarla, e quando l'ha fatto il frutto sarchiarla di nuovo; cosí durerà buona una dozzina d'anni intera. È erba sana alle bestie ammalate, che in tutti i gradi se ne può dar loro, porgendone da principio lor poca per volta, perché 'l nuovo cibo non le danneggi, perché fa enfiare, gonfiare, e crea sangue assai. Scrive Columella che un iugero fa le spese a tre cavalli in un anno. In alcuni luoghi scaturiscono fuori da per loro queste erbe nei prati, o per la natura del terreno o per la condizione del cielo nate. Alcune ancora delle già [in] antico tempo nate possono essere vestigi, o che molti anni col seme che casca rigermini con continua fertilità, e con erboso cespuglio cinta rinasca nelle praterie; e niente pare che proibisca, come non fa a infinite erbe, che tal pianta non possi nascere da sua posta, se già per avventura essendo peregrina e da un altro mondo ricevuta, [non] desideri d'esser seminata; e seminata una volta con mano, dai venti e formiche et uccelli trasportata, rinasce e viene innanzi in vari luoghi. Dai segatori di fieno e con la falce fienaia ella meglio si sega quando ella comincia a fiorire; né è per questo da proibire ch'ella non sia matura, perché piú utilmente ella si acconcia in manne, seccata et ammontata. Quelle che sono state sino a tre mesi si conservano con gran frutto dei bestiami, perché i vecchi ottimamente se ne pascono, e

tutte le bestie ingrassano, come si è detto, con questo cibo, né con altro meglio s' allignano. Ha la falfala la radice che va assai in profondo; imperciò è bene la terra ov' ella ha a stare lavorarla con una puntata di vanga et una zappata; e si cominci all' agosto a romperla, e si rilavori all' ottobre, dicembre et al febbraio. Cosí si vanghi a buon' otta perché l' erbe siano ben mortificate dal caldo e dal freddo; e da mezzo aprile si cuopra il terreno con letame vecchio disfatto che s' incorpori bene mareggiandolovi. Pareggisi appresso e spianisi senza solchi; o se pur vi si fanno, sieno lontanissimi l' un dall' altro, tanto quanto basti a cavar l'erba di quà e di là senza ammaccarla. Di poi a mezzo aprile a luna crescente si vi sparga questa sementa mesticata con panico, piuttosto fonda che altramente; e senza perder tempo, perché ella si risecca molto dal sole, si ricuopra come s' è detto con rastrello di legno, perché è nemica di quel di ferro, massime fitto di denti. Il panico l' aiuta a nascere dandogli vigore, e nella prima segatura va via. Nata, e cognosciuto fra essa il panico, si netta con le mani da tutte l' altre erbe cattive, tenendo i piedi nei solchi per non calpestarla; e se vadi la stagione asciutta, è di mestieri adacquarla all' ottobre e poi all' aprile, ma destramente; e non volendo averla ad annaffiare, servirà per questo aver dato prima assai letame fradicio al terreno [in] che ella si semini, et averlo bene a dentro lavorato, perché si mantenghi soffice, morbido e fresco senz'altra acqua; lascisi andar la sementa del primo anno per essere l' erba troppo fievole, e nell' altro e

negli altri si tagli la prima fiata; di poi la seconda si lasci fare il seme, il quale si matura nel caldo di maggio, di giugno e di luglio, né richiede manco di tempo; et [oltre] a questa ricolta per seme, [si] farà ancora di quella che rimane due tagliate. Ma conviene che i baccelletti, raccogliendosegli l'altre foglie, sieno talmente secchi, che nello spezzarli vi si vegghino ben maturi, che è quando son divenuti di color giallo. E perché l'erbe medesime ne producono qualche volta dell'altre nuove, per tardar tanto a segar le prime, le quali facilmente si piegano e talora calano a terra, bisogna usar diligenza in tagliarle con un rasoio che rada, un poco torto nella banda del taglio, quelle cime che hanno i baccelletti; questi pongansi di mano in mano ne' sacchi per votargli subito in su l'aia che sia ben pulita e spazzata, facendovegli prima stesi ben seccare e poi battere; accanto, levata via quella pagliuzza, vagliarla con un crivello fitto, ritornando a battere i baccelletti restati interi come prima. Si staccia piú appresso l'uscito dal vaglio, e si netta e si serba all'asciutto insieme con i cornicelli rotti, i quali di per sé si gittan sopra all'altra sementa, ricoprendogli bene. Tagliasi la prima volta ogn'anno intorno agli otto dì della luna, et ancora ogni trenta dì nei lati dove ella s'affà. Ma tagliata non si lasci a mucchi piú d'un dì perché riscalda, e cosí si facci al trifoglio; altramente fa morire tutta quell'altra che si ritruova sotto, sí che ella non rimette. Per questa cagione vi si lasci sparsa bene o si metta a seccare altrove; e la segatura non si lasci pascere, ché viene danneg-

giata dal fiato e dai denti delle bestie. Seccata, è piú utile che farne pagliaio rassettarla sotto i portici in lati asciutti, e dove l' umido non sia, né penetri l' acqua. È stato osservato sopra l'erba medica, che sarchiandola col marretto di ferro, in breve tempo la vien manco nei prati dove per altro fresca e vegnente la si ritruova. Né erba medica ancora invano s' addomanda, perciocché della sua sementa stretta al torchio nei sacchetti di tela forte e fitta se ne cava un olio, sebbene in poca quantità, di assai copia che vi se ne ponga dentro d' essa, il quale è ottimo et efficacissimo ai tremolanti dei nervi et a tutti i paralitici, ugnendo caldo.

Le **Melenzane** in altro nome chiamansi pomi d' amore, per la bellezza e bontà loro. È pianta venuta dall' Indie, ha il fior bianco, le foglie simili a quelle del fico, ma minori. Fa i viticci come le viti, et accanto il frutto, di grandezza di mele appiuole, rotondo, di color prima verde che di poi imbianca, et allora mondo e tritato (1) in fette si cuoce come i tartufi. Si conservano ancora, cosí tagliate, nella salamoia. Ancora si friggono nella padella come i funghi, e col pepe e sale condite si mangiano; quantunque dure a digerire, non ingrate al gusto. Si raccoglie il seme, del quale son piene dentro come i cocomeri, procurandosi e seminandosi nelle aiuole degli orti alla foggia loro, et anco per bellezza nei vasi, quando è rosso smaccato tenero (2).

---

(1) *Nettato,* errore della stampa.

(2) È la seconda descrizione delle melenzane; la prima è a pag. 205.

Il **Maro** è pianta simile alla persa, e si pianta nel medesimo modo; ha il fiore simile a quello dell'origano, e le foglie sono in sul garbo di [1] quelle di maiorana o persa, un poco piú sbiancate e piú odorate e piú acute di quella. Non nasce in Italia, ma viene di Candia, né cresce tanto quanto la persa [2].

Le **Margherite**, chiamate *Bellis* e *Bellius* [3], fanno ordinariamente nei prati, ove se ne ritruovano delle bianche brizzolate e delle rosse, doppie e scempie, tutte senz'odore. Svelte dai prati con la lor piota si trapiantano negli orti, et ancora si raccoglie il loro seme e si semina nell'aiuole del mese di marzo, come la lattuga. Le sue foglie tenere non sono ingrate nelle insalate che si fanno di mescolanza et anco scevere.

La **Madreselva**, Caprifoglio, Petrolimeno, non è per certo il ligustro; ché quello ha la foglia d'ulivo, questa d'ellera o cappero pendente in rossigno; quello da per sé si regge e fa rami, questa o rutica per terra o s'attacca ai pruni o altre piante vicine, e nelle siepi sorge aggavignandosi sopra di loro, e s'attacca con i suoi sermenti vincidi et arrendevoli come quelli delle viti. Questa ha il fiore a uso di quello della fava, ma triplicato, di odore grave non ingrato; quell'altro sa di musco. Fa la

(1) *in sul gambo simili a quelle,* la stampa.

(2) Anche del *Maro* l'Autore ha già parlato addietro, a pag. 205.

(3) *Belliles,* la stampa.

madreselva bella verdura, ma perde la foglia e 'l fiore molto presto, per quel tempo che dura bello et aggradevole. E si può con essa fare strade coperte per i giardini assai ben alte, perché la si distende sopra le guide quanto altrui vuole. Fortifica ancora e tien collegate le macchie; et a questi usi bisogna piantarla fonda, e massimamente chi volesse farne spalliere da reggersi sugli asserelli. Cavasi dei boschi e macchie fra' sterpi dov' ella nasce frequente, di pianta giovine con tutte le sue radici, e si traspianta nel domestico in buon terreno grasso, non rifuggendo l' umido, d' ottobre e marzo. Si può far nascere ancora di seme, osservando di raccorlo con diligenza quando egli è maturo, e seminandolo come i capperi, d' aprile. Si spartiscono ancora i suoi cespugli e se ne fanno piú piante da porre. Si stillano i suoi fiori e fanno acqua odorata, ma non quanto loro quando son freschi.

La **Mandragora,** chiamata da Pitagora *Antropomorphos,* ha il maschio e la femmina. Questa è nera con le foglie [come] di lattuga, ma piú strette, che si distendono a terra, pelose, e col frutto di grandezza della nespola, di color bigio sbiancato, di forma di sorba, di sapor vinoso, dentro la quale è un seme simile a quello del pero; con gran radici intrigate, in questa carnose e polpute, dentro bianche e di fuori nere. Il mastio è bianco, di foglia somigliante alla bietola siciliana, delicata e bianca, il doppio maggiore della femmina e piú larga, e cosí il [frutto], piú somigliante il tuorlo dell' uovo, di

grave odore, ma però non ingrato, e le barbe bianche; le quali bollite con l'avorio per lo spazio di sei ore, di modo l'inteneriscono, facendolo arrendevole e trattabile, che se gli può dare qual forma altrui si vogli. Nasce da per sé la mandragora nei monti e nelle Alpi e massimamente nel monte Gargano di Puglia, chiamato di Sant' Angelo. La radice della mandragora, posta addosso agli spiritati, incontanente gli libera dagli spiriti. Scrive Mattiolo che questa radice, volendo cavarla, si ritira continuamente sotto terra, né mai si ferma, se prima non se le getta sopra o sangue menstruato o cotenna di donna, e che con tutto questo non bisogna toccarla con mano, ma portarla pendente; et altri miracoli racconta d'essa, se per ciò sono da credersi. Cavasi piccola e giovene con le sue radici intere e si traspone in terreno grasso e buono, dove ingrossa la barba e fa l'effetto che tutti scernono; la quale volendo fingere et imitare, piglierai una radice grande di brionia, nella quale con uno stile acuto imprimerai una figura di donna, o d'uomo con i testicoli; e come vedrai che sarà finita, pertusati i luoghi de' peli con uno stiletto di ferro piccolo e sottile, e quivi nascondi del miglio o qualche altra cosa che facendo la radice vadi imitando et assomigliandosi ai peli. Di poi, scavata una fossa piccola, mettivela dentro e lasciavela stare tanto che l'averà fatta una scorza e gittate fuori quelle radicine che suol fare la mandragora [1]. Inducono i pomi delle mandra-

---

[1] Cominciando dalle parole: *La radice della mandragora* fino a questo punto, tutto manca nella stampa.

gore gravezza alla testa ancora con l'odorarli, se bene in alcuni paesi siano chi gli mangia, veggendoli cosí belli e non lo sapendo; perché per il troppo odore grave ammutoliscono e sorbendone largamente si muoiono. Si fa un vino della corteccia cruda della radice, mettendo tre oncie sole di questo liquore in un vaso di vin dolce, e si dà a bere a coloro ai quali si dee segare o dar fuoco a qualche membro, perché se gli addormentino i sensi a non sentire i dolori. Il seme della mandragora purga la genitalità naturale delle donne. Il sugo posto al luogo manda fuori i menstrui et i parti morti. Alcuni ancora affermano che 'l seme si ricerca per le cose amatorie. È cosa favolosa, scrive il Mattiolo, a credere che le mandragore abbiano le radici di forma umana, come si crede il vulgo ignorante e le semplici donnicciuole, e che non si possin cavare di terra se non con pericolo, e che ammazzano chi le cava; e che s'impecino gli orecchi a fuggire il grido (1).

Il **Macerone** si tiene che sia il vero Smirnio degli antichi, detto Olusatro. È molto tenuto in pregio dai Siciliani, dove usano in cibo la sua barba assai, che è di corteccia nera e dentro candida come neve, la quale essi raschiano con un coltello tagliente, facendone brucioli; poi si spremono con mano strignendo forte, e cavandogli quell'acqua che n'esce, si condiscono in insalata. Ancora si cuocono queste barbe, e

---

(1) Veggasi a proposito di questa seconda stesura della Mandragora, la nota a pag. 205.

tagliate in pezzetti di girelli nel medesimo modo, aggiungendovi pepe, in insalata si mangiano. Nel tempo della primavera manda fuori certi germogli o tenerumi, i quali si mangiano come i carciofi et i cardoni con pepe e sale, e quelle foglie fresche in insalata sono ottime scevere e mescolate con altre erbe, come piú piace. Fanno bene i maceroni seminati appo i muri rovinati fra' calcinacci e pietre, avendovi fatto divelto, e seminandovegli dopo l'equinozio dell'autunno. Godon dell'ombra e fanno in tutti i lati, amando pur la terra grassa o ben sotto lavorata; e seminato una volta, lasciando fare il seme ad alcune piante, non occorre piú seminarlo, che da sé lungo tempo rinasce e si mantiene. È frequente ne' monti manco arenosi. Quelli che si seminano a marzo fanno le radici buone per l'inverno che viene. Sono piú saporiti di monte e fra i sassi, che non in piano. Provocano l'orina cosí le sue foglie come la radice, la quale si può consalvare cruda posta dentro alla salamoia. Il Ruellio racconta d'un condimento loro antico, ma è megliore fresco.

I **Mughetti** sono odoratissimi. Nascono di cipollette, e con la cipolletta piccola fanno cesto insieme piú fili di lor piante; et il lor fiore è in guisa di piccolissime campanelline. Truovasene di piú sorte; e tutti con le barbe, attaccatavi la lor cipolletta, si piantano accosto l'uno all'altro che si tocchino, nell'aiuole degli orti, del mese di febbraio: e piantati una volta si mantengono un pezzo senza ritrapiantargli. Vogliono esser tenuti netti dall'altre erbe e sarchiati.

Il **Musco** Greco è pianta di grande odore nel suo fiore, che è vago et artifizioso a vedere e molto gentile. Si trapianta ancor esso avanti la primavera con la sua cipolla in terren grasso o nei testi; e se vadi asciutto, si gode qualche volta d' essere adacquato; non vuol essere posto troppo a dentro.

Il **Meo** è un' erba che fa le foglie simili a quelle dell' acero o della vite, ma piú appuntate e con due tagli in mezzo; fa certi semi come fagiuoli e fa il fusto a nodi e rami similmente con i cannelli come la canna, dentro pieno di materia come 'l finocchio. È chi n' ha fatta grande impresa in Italia per cavar olio del suo seme spremendolo al torchio, e prima sotto la macina da olive; et è olio buono a ardere e per i panni. Seminasi all' ottobre in terra grassa, in campi piuttosto vangati che arati, e letamati bene. Ma perché in effetto di gran quantità di lor semi non si cava molt' olio, non è da impacciarsene che per averne qualche pianta per variare e bellezza.

La **Nepitella,** detta Calaminta, non solamente all' odore si rassembra al puleggio, ma nelle foglie e nei fusti; n' è di tre sorte, una simile al bassilico, di fior rossigno, et ama nascere nei monti, detta Calamento montano, di foglie simili al mentastro, un poco sbiancate, con rami quadrangolari; n' è assai nella valle Anania e nelle montagne di Gorizia. L' altra ha le foglie piú minute; et un' altra piú larghe, meno odorata e di sapore men sappiente e manco acuta

di tutte. Nascono tutte nei luoghi magri lungo i ciglioni delle strade, nei sodi degli argini dei campi, nelle selve e nei boschi frequentemente; e di tutti i luoghi, colta con la sua piota come si truova, si traspone nel domestico, che non sia di grasso terreno, e si alligna. Si mantiene assai verde per l'inverno. Et ancora si può con diligenza raccorre il suo seme e seminarlo. Vale nei condimenti delle salse, saporetti e minestre, e soprattutto si dice con il radicchio trita la sua foglia. È la nepitella incisiva, per essere calida, sottile et alquanto amara; provoca valorosamente i menstrui, tanto bevuta quanto applicata; et è ottimo rimedio ai lebbrosi. Posta sopra la morsicatura delle serpi vale assai, et ancora bevuto il suo decotto, il quale è buono ancora a provocar l'orina. Col suo fumo e col suo sito si scacciano via le serpi. A' dolori del capo temperata con aceto o pur disfatta giova, fasciando la testa. È tanto amico l'odore ai gatti della nepitella, che subito ritrovatala se gli soffregano e volentieri ne fan letto e se ne pascono. Il fiore della nepitella solo, colto e condito per insalata, è ottimo cibo ed appetitoso.

Il **Nasturzio**, cosí detto perché fa storcer la narice a chi lo fiuta e toglie il sapore all'altre erbe, mescolatovi troppo, è un'erbetta che produce minute foglie intagliuzzate, et il gambo sottile alto un piè e mezzo; fa il fior bianco e 'l seme rosso scuro, serrato in certe boccette rotonde e schiacciate, in tutto simili a quelle del taspio; n'è del nero e del bianco, e l'uno

e l' altro nasce il quinto giorno. Il nasturzio Milesio è grandemente lodato appresso quello di Babilonia. I Persiani per cibo l' apprezzano oltremodo, mangiandolo cosí fresco col pane, e cavandone utilità, accanto allo spender poco, di non sputare e non aver molto a soffiarsi il naso, et anco non aver molto ad orinare. È la natura del nasturzio al tutto simile a quella della senapa e della ruchetta. Ha proprietà di rattenere i capelli che stanno per cadere, lavandosi il capo con la sua decozione. Il nasturzio non teme il freddo, e dà fuori cosí il verno bene, come l' estate. Nasce ancora in mezzo al verno, ma meglio è che lo trovi nato a solatío. Seminasi di seme all' aprile, e di pianta si traspone e s' attacca sbarbato con la radice. Fa il seme simile a quello della senapa, et il suo sapore è veemente e mordace, e l' odore acuto penetrativo che fa stranutare. Si può seminare il nasturzio tutto l' anno, ma meglio è di gennaio, febbraio e marzo, e di settembre in terreno agevole e grasso. È buono nelle mescolanze dell' insalata, ponendovene poco (1).

Il **Narcisso** tre volte fiorendo dimostra i tre tempi di seminarlo; cresce tre quarti alto di piede con foglie [come] di porro, ma piú sottili e minori, il torso erboso liscio, piú alto di tre quarti d' un piede e concavo, il fiore bianco, nel mezzo giallo, et in alcuni luoghi rende

(1) Qui appresso l' editor fiorentino ha posto il nasturzio d' India, nella presente edizione rimesso, come ogni altra cosa, a suo posto, secondo l' autografo; e si legge a pag. 241-242.

aspetto porporino; et usasi nelle ghirlande; la radice è in foggia di cipolla. E questo si pianta al fin di febbraio o a mezzo marzo, et il suo seme che è lungo e nero, in terreno grasso e buono. Cresce il narcisso adagio, e perciò non fiorisce se non da poi l' Arcturo nell' equinozio, dall' equinozio dell' autunno e di primavera. Cascando il seme al narcisso rinasce da per sé stesso; si pone o si semina nell' aiuole degli orti, e si tien netto dall' altre erbe mettendolo fitto che quasi si tocchi l' una pianta dall' altra. Fu Narcisso un bellissimo giovine che innamorato di sé medesimo fu trasformato in questo fiore, cosí chiamato dal suo nome. I Tespiensi contendono che ciò avvenisse in Beozia, mostrando la fonte Donaca, dove il giovine specchiandosi non sapeva distinguere da sé medesimo la sua ombra. L' odore del narcisso è molto grave e offende il capo. Del fiore di narcisso si fa un olio per mollificare le durezze e per riscaldare le cose infrigidite et agghiacciate. La radice del narcisso è cosí diseccativa ch' ella salda l' ulcere grandi e parimente le ferite profonde per fino ai nervi maestri. Cosí si truova scritto in Galeno.

La **Nepe** o Nepa è una pianta che continuamente rattiene il verde, e come al freddo è piú vigorosa e verdeggiante; la quale non ha foglia di sorte alcuna, ma in quello scambio [certe] come spine strette acute, pungenti stecchi che si toccano l' un l' altro stretti e serrati. Ha una radice sola, e con quella ancora corta si ficca in terra dopo l' equinozio dell' autunno. Fiorisce

la nepa di fior giallo assai minore di quello della ginestra, e quanto la ginestra s' alza. Ha il gambo similmente pungente, formato di steccolini aguzzi et appuntati. Traspiantasi la nepe d' ottobre col suo pane di terra, e quanto piú piccola si cava, meglio s' attacca in ogni terreno; e per far siepe, piantata fonda, non ha pari e per l' utile e per la bellezza. Nasce nei boschi sotto le piante grandi e nei monti non coltivati.

[Del]la **Noce** Metella scrive il Mattiolo così: oltre alle moscade aviamo ancora dagli Arabi le noci vomiche e le Metelle, quantunque gli speziali, e parimente la maggior parte dei medici, tengano ingannandosi che le vere noci vomiche sieno le vere Metelle, e cosí per contra. Perciocché vomiche chiamano quelle che sono piatte e quasi pelosette, con le quali s' ammazzano i cani, e Metelle chiamano quelle che sono da ogni banda alquanto rilevate, con alcuni nodi a modo d' occhietti attorno attorno per l' ambito loro. Cognoscesi questo loro errore manifestamente per Serapione, il quale d' autorità d' Abram descrive essere la noce vomica di colore tra 'l glauco e 'l bianco, un poco maggiore della nocciuola, tutta piena di nodi; il che vediamo noi [1] essere manifestamente in quelle che chiamiamo Metelle, che non corrispondono alle Metelle vere in alcun modo, descritte da Serapione cosí, dicendo: il noce Metello è simile al noce vomico, et il suo frutto

---

[1] *non*, errore della stampa.

somigliante di quello della mandragora, la cui corteccia è pelosa et il suo sapore aggradevole et untuoso, il che vediamo apertamente in quelle che addomandiamo vomiche, perché queste hanno la corteccia pelosa, sono untuose e di assai dilettevol sapore al gusto, e nelle facultà, non dico nelle fattezze, come ingannandosi credono alcuni che abbi inteso Serapione, sono simili ai frutti della mandragora; conciossiaché, come scrive Serapione, sono frigide in quarto grado, e mangiate al peso di due dragme ammazzano, et in meno quantità imbriacano. Il quale effetto si vede causarsi nei cani e talora negli uomiui, a cui sono state date quelle che vogliono sieno le vomiche. Imperocché, scrivendo Serapione delle virtù delle vomiche, non disse che fossero velenose, ma che mangiate al peso di due dragme con sale, o beute con il decotto dell' aneto, con facilità provocano il vomito. Per il che diremo, che quelle che sono alquanto rilevate e che hanno i nodi ovver occhi sopra di loro, sieno le vere vomiche, e che le piatte et irsute, untuose, occiditrici de' cani, sieno le vere Metelle. Sin qui il Mattiolo. Come si sia, e l' une e l' altre nascono di seme e ben fanno in grasso terreno, e perse si riseminano a primavera. È vaga e bella pianta a vedersi, e si dee essere studiosi d' averne.

I **Navoni** sono la rapa maschia; subito nati et usciti di terra ingrossano per in fuori. Perciò conviene che sia arato parecchie volte il terreno dove e' si seminano, affinché diventi agevole e trito. E perché da esso cavano e succiano

assai, bisogna che sia ben concimato et ingrassato; sí come ancora grasso di natura lo desiderano, et asciutto e leggiero anzi che umido e duro, e tanto innanzi letamato, che vi sia dal terreno smaltito et incorporato, perché 'l fresco o vecchio secco che li tocchi gli fa divenire spugnosi e fungosi. Et il sito dee essere piuttosto di vallata, che piano o altro; se non piano, asciutto e sano, e che a' bisogni si possi innaffiare, come che si nutrisca in esso, come delle nebbie e brinate, in tre mesi. Amano il freddo e vengon bene nei luoghi sabbionosi, arenosi e ghiarosi. La proprietà del luogo gli fa mutare il seme, perció che per due anni seminata la rapa in diverso terreno da quello che ella desidera, si trasmuta in navone, e cosí questo per contra in rapa. Plinio scrive aver visto un navone di quaranta libbre. Non gli noceranno né i bruchi, né le culici se si maceri prima il suo seme col sugo del semprevivo maggiore per una notte. Scrive ciò Columella di pruova. Verranno piú grossi e piú grandi assai [i navoni], se si vangherà loro il terreno. Deono seminarsi nei luoghi che si possino adacquare, e dove sieno state le biade l' anno medesimo dal solstizio al fin di giugno e per tutto luglio e d' agosto et al principio di settembre, non lo ricoprendo molto. Mescolasi il suo seme con l' arena, perché cosí, gettandolo in terra, sien radi; e nati ancora si diradano et un poco cresciuti si sarchiano d' agosto, nei luoghi freddi, rincalzandogli bene. E per avergli sfoggiati e paffuti si seminino nel tondo pieno della luna, ovvero nel dí innanzi; e seminandosi per rac-

corre il seme, si semini nel primo quarto [1] della luna crescente. Se si semineranno i navoni di marzo, saranno buoni al solstizio; e di luglio si posson seminare e d'agosto ne' luoghi freddi, e molte volte, levata la segala e l'orzo al terreno, dell'inverno si sementa, e si crede che per il suo freddo diventino assai piú dolci e piú teneri, e per questo tutto 'l crescimento volgersi sotto alla barba e non alle foglie, sí come avviene agli arbori, i quali l'inverno attendono a aumentare le radici sotto terra, e poi nella primavera, estate e altri tempi dell'anno, e fuori le foglie e dentro le medesime barbe. Sementansi i navoni ancora di primavera nelle calde et umide regioni. Piú lieti si faranno e piú rigogliosi se avendo tritato della paglia, si seminino con quella mescolatamente. Scrivono i Greci ch'egli è .bene che 'l seme sia gettato in terra da uomo ignudo che preghi che elli abbondantemente naschino per sé e per i vicini: cosa ch'io reputo che tanto profitti quanto quel documento loro nel potar le vigne, che è che il potator d'esse in potando sempre tenghi una ghirlanda d'ellera in testa, per aver copiose l'uve e buon vino. Si deono corre i navoni avanti che tallischino, e netti dalla terra si mondano sottilmente; accanto si tagliano sino al mezzo di quà e di là per tutto, e cacciato del sale in quelle tacche senza avergli staccati dai tagli, minuto che penetri, si componghino in un vaso di terra invetriato, mettendovi di

---

[1] La stampa omette e legge male: *si semini ne' di primo o quarto.*

sopra del nuovo sale, e lasciandovegli star tanto che scolino; dopo tre dì s' assaggino se hanno preso il sale i navoni nel mezzo, e parendo salati assai, si scoli del brodo che han fatto; e sendo poco, vi si ricaccia su della salamoia soda e dura, di poi cacciati per ordine in un cesto di vimini si carican con una tavola piena di grosse e pesanti pietre, e si lasciano a spremere et ad asciugarsi per un dì e per una notte; di poi si ripongono in un vaso di terra cotta invetriata o di vetro, e vi si mette aceto e senapa che li ricuopra. Ancora si conservano in cantina nell' arena, sotterrati in luogo fresco, ma non umido; et in questo mettono certi talli bianchi, i quali, conditi con olio et aceto, cosí si mangiano. Godonsi i navoni del freddo; et in questi si converte il rapo, e seminato e riseminato piú volte ritorna a sé medesimo. Condivano gli antichi le rape et i navoni a quella foggia; oggigiorno non s' usa piú. Sono i navoni a mangiare ventosi, imperció, cocendosi con la carne, vi si aggiunga anice o finocchio. Scrivono alcuni ritrovarsi rape salvatiche in Schiavonia. Sono piú dicevoli allo stomaco i navoni, che non i rapi o le rape, e piú grati al gusto come piú dolci e delicati di loro. I navoni Corintii erano in pregio appo gli antichi, che crescono di sopra fuor della terra piú che non sotto. I Romani apprezzavano gli Amiternini et accanto i Norcini. Vagliono in comune il medesimo che le rape i navoni.

Il **Nasturzio** d' India è poco tempo che fu di quivi trasportato in Italia. È pianta nuova

non piú stata veduta nelle nostre parti. Va rependo per terra, né s' eleva in alto che con qualche sostentacolo; ha le foglie piccole schiacciate, in foggia di quelle dei capperi; fa parecchi rami in sul suo ceppo e fra le foglie certi fioretti gialli piccoli; i suoi gambi sono vincidi come la porcellana et arrendevoli, et hanno fra sé stessi certi nodelli contrassegnati; il colore delle foglie è verde sbiancato o cenerognolo. Fa il seme da ultimo quando vuol seccarsi, che è verso il freddo fra quelli, et è come una veccia; il quale si raccoglie con diligenza e si conserva al marzo, al principio del qual mese, avendo preparato del terriccio, mesticatovi un terzo di pecorile disfatto ([1]), si stritola bene insieme, e fatto sollo, con le dite fattovi un pertuso fondo quanto alza una nocciuola, vi si getta dentro quel seme e si ricuopre, ponendovene quanti ve ne va, lontani quattro diti l' uno dall' altro. Aiutasi nascere in quaranta dì con l' annaffiare; e cresciuto un sommesso, con la terra che gli tiene ricoperte le barbe si traspone nell' aiuole degli orti che sieno volte a solatío, o nelle prode, con ordine di potere qualche volta adacquarlo. È pianta vaga, e si può lasciar giacere e sollevar da terra con le guide, come altrui vuole, come lasciarla acconcia in vasi. La foglia è commestibile, buona da per sé sola e con mescolanze in insalata ([2]).

([1]) *mesticatovi con terra pecorino disfatto,* errori ed arbitrii della stampa fiorentina.

([2]) In proposito di questo Nasturzio Indiano, si vegga la nota a pag. 235.

L' **Orzo** fa bene negli ortali dove sia il terreno asciutto e non umido, perché non ricaschi; imperciò nel grasso e secco e nell' assai gracile perfetto e ben lavorato; e cosí come la troppa acqua, e massime in fiore, come al frumento, gli fa gran danno. Somigliantemente nel terreno fangoso o troppo umido degenera et imbastardisce quasi che in loglio, o si muore; e perciò farà sempre meglio in terra di mezzana grassezza purché la sia asciutta, e massime perché è infestato piú che 'l grano da' punteruoli e [da]l' acque, et in quella meglio se ne difenderà. E quella sorte che si domanda *eteocrito* n' è sicuro affatto, perché nasce piegato. Il Franzese, o *distico,* è una sorte d' orzo di grandezza notabile, a tal che mesticato col grano fa buon pane per la famiglia; seminasi in lati grassissimi e freddi intorno al marzo, ma meglio risponde se, non andando crudo il verno, si semini di gennaio. L'*esastico*, chiamato Can Marino, che ha sei ordini di filze di granelli nella spiga, detto *orzo mondo,* che quasi da sé gli casca il granello, senza reste, è ottima sorte d' orzo. All' orzo sono varii e diversi i granelli; alcuno l' ha maggiore, piú lungo e piú rado; alcuno biancheggia, alcuno pende in rossiccio piú pien di farina e piú forte del bianco. Ancora uno ha due soli versi di spighe, et uno tre, quattro o cinque al piú, al quale la spiga è molto vicina alle foglie, di grossezza et ampiezza maggiore. L' orzo d' India mette i rami sul suo diritto fusto. Seminasi l' orzo dopo l' equinozio autunnale a solchi spartiti, nell' uno sí e nell' altro no, in terreno grasso, ma nel magro piú per tempo. Il marzuolo si semina

per tutto 'l mese di marzo e nel principio del mese d' aprile, e sarà fatto di luglio; ma di tutto quello che di primavera si semina, massime nel principio, sarà manco il ricolto e piú tardo. Desidera il terreno ben letamato e lavorato, massime nel non grasso di sua natura, e piuttosto vangato che arato; imperciò farà bene sempre ne' magolati; e se il terreno dove sia seminato non è gagliardo, perché sfrutta assai et immagrisce, si letami subito o si lasci riposare un anno. Vuole esser sarchiato e netto e procurato alla maniera del grano e similmente atteso; e quando sarà presso che maturo si raccoglia con prestezza, e da mattina per l'aurora, ché casca dalle spighe per essere mal vestito di coperte. Tagliati i covoni si lasciano giacere alquanto nel campo, che cosí si crede v'ingrossi dentro il granello e si stagioni. Conducesi di poi all' aia, si trita, batte e netta come il grano. L' orzo da ch' egli ha fiorito in quaranta dì si fa da mietere, e quello che si tiene in serbo per farne orzate ai malati, le quali si fanno del piú candido, cotto e passato per stamegna con zucchero, vuol esser del piú sodo e netto bene. Si conserva bene in vasi nuovi di terra cotta invetriati, dentro alla sua loppa o pula. L'altro, rinfrescato che sia, si può riporre nelle buche da contenere il grano. Erano appo gli antichi i gladiatori *hordearii* [1] che si cibavano d' orzo.

L' **Origano** è di due sorte, bianco e nero; il nero non fa sementa, il bianco minuta. Cosí

---

[1] *ordeacei* la stampa.

è del salvatico e domestico che si ritruova; questo ha le foglie minori di quello, e nasce negli orti, e vale nei condimenti delle salse et altri intingoli, e nell' insalate le sue foglie in scambio di nepitella, e fra 'l radicchio trito si dice bene; come il suo fiore spicciolato sopra l' acciughe, accrescendo lor grazia e sapore, massime ponendone in quantità. Cogliesi l' origano mentre ha i fiori finiti d' aprire, e s'appicca all' uggia e qui si lascia seccare; e secco si sfarina sopra i pesci salati, olive e funghi e fava infranta cotta. Nasce l' origano come la nepitella in aridissimi luoghi asciutti e secchi, sopra muraglie disfatte, calcinacci e rovine d' edifizi et in piú alpestri luoghi. Esce fuor della terra piú tosto del seme vecchio che del nuovo, ma non innanzi ai trenta dì. Mette adagio, et i suoi rami staccati dal fusto s' appiccano in terra lavorata minuta, grassa o alletamata, secca et asciutta; et in tale si semina. Diviene ancora migliore che nei luoghi grassi, negli aspri e sassosi; tuttavia ama essere fomentato con il concime nei terreni deboli e leggieri; e quivi innaffiandosi qualche volta farà meglio. Si semina di settembre e d' ottobre, di seme dei lati piú aspri, di dove si traspone col suo pane. Sta bene attorno alle cassette delle pecchie; macerato il suo seme nel latte, lo farà meno acuto e piú piacevole. L' Eracleotico e l' Onite non nasce in Italia, e quello che viene di Candia fa il fiore bianco; e questo crede il Mattiolo che sia il vero origano salvatico. Come si sia, il seme dell' origano è buono a far ingravidar le donne.

[L'] **Osciamoide** è una pianta di nuovo dall' India venuta in luce, trasportata ne' nostri paesi, che fa per lo piú un fusto solo, sottile e vuoto, che non s' alza piú di due terzi di braccio, e fa le foglie su per il gambo scompartite con tal ordine, che l' una non si riscontra su per esso con l' altra; et in cima del suo pedale, che con le foglie diminuisce in foggia di piramide, fa il suo fiore, il quale è incrociato da cinque pezzi, occhiuto in mezzo, di notabilissima bellezza sí per la fazione, come per il colore scarlatto chermisino del piú vivace che si possi già mai ritrovare, piccoletto quanto un garofano in giro; et i pezzi della croce che egli fa in quinto sono equidistanti di lunghezza e di larghezza, con la sua boccia sotto che gli tiene in sesto, come ai garofani fa la sua, le sue fogliolíne. Le foglie dell' osciamoide sono somiglianti a quelle del gelsomino nostrale, un poco piú nerbute, e non tanto fiacche e sottili e deboli. Il fiore con tutto ciò non ha sito alcuno d'odore che vaglia, ma tutto si pregia per la bellezza sua. Il suo seme è piccolo e nero; seminasi del mese di marzo nei testi, e qui si mantiene e va innanzi bene; et in terra ancora seminato nell' aiuole degli orti profitta comodamente, ma bisogna ai tempi asciutti e secchi adacquarlo destramente. Vuole esser piantato rado l' un dall' altro un palmo e mezzo, perció che qualche volta dal calcio de' suoi pedali egli mette e dà fuori piú d' un gambo, a tal che una pianta fa diversi fiori. Ama il terreno grasso, o che sia concimato bene.

Il **Pastricciano** è erba simile nelle foglie alle carote, e si può quasi chiamare la carota salvatica; nasce ne' campi lavorati da per sé, et ancora ne' sodi; e piú in questi che in quelli. Puossi lasciar fare loro il seme alla campagna, e poi al marzo in terren buono seminargli nel domestico, per servirsi delle lor barbe in intingoli, come di quelle del prezzemolo; e sono di buon sapore.

Il **Petonciano** ha la foglia non troppo disuguale a quella del fico quanto alla fazione, ma minore assai. Fa il suo fusto sodo alto da terra due terzi di braccio, et il suo frutto da prima verde, poi pagonazzo; et una sola pianta ne fa tre o quattro, sino in cinque. Se ne trovano dei bianchi, i quali sono ancora così candidi quando son maturi. Mangiansi conditi come i funghi con olio, sale e pepe, e tagliati in fette e fritti nella padella; e con la carne lessi s'appruovano, come spartiti e cotti nella teglia in forno, con un buon ripieno di cacio, uova, erbe e pane. Si seminano, coltivano et assettano come i poponi et i cocomeri, se non se deono essere trapiantati quando son grandicelli in sugli arginuzzi de' solchi o rigoletti dove corra l'acqua, perché con questa si nutricano et aumentano non pur le piante, ma i frutti loro ancora. Non è memoria del petonciano appresso gli autori antichi, né da loro n'appare alcuna descrizione, a tal che convien dire che sí come sono state molte erbe che ora non cognosciamo, o che più non si truovano, cosí ci sia incognito il riscontro dei nomi, come del bulbo.

I **Pomi** d' oro sono pianta che è venuto il seme dall' Indie; fa le foglie simili alle melenzane, venute similmente di quel paese; e fanno gran cespuglio di rami, e fanno fra le foglie un frutto simile al loro, ma è a spicchi e molto schiacciato et alquanto più grande. Non è buono a mangiare, ma solo si può cercarne d' avere per bellezza. Seminansi di marzo nell' aiuole degli orti e dove si possino adacquare, in terren grasso.

Il **Pepe** erbaceo d' India è di due sorte: uno gli fa lunghi i baccelli, aguzzi nel fine, e dal loro attaccagnolo assai piú grossi, lunghi quanto il dito indice; che da prima è verde, poi quando è maturo diventa rosso; l' altro fa certe coccole come giuggiole, rotonde, della medesima maniera, prima verdi, poi rosse quando son mature. L' une e l' altre colte quando son fatte, che è quando agevolmente si staccano dalla guaina che le tiene attaccate, si mettono cosí fresche in una schiacciata di pan crudo, e con essa incorporate e dentro nascose, si mette quella schiacciata in forno a biscottare, di poi si pesta tutto col pestello di legno nel mortaio, e fattone polvere, s' adopra come il pepe nero, che è una pianta nell' India simile alle nostre vitalbe, su tutte le vivande; et è pepe piú risentito e pungente et efficace dell' altro. Fa il seme dentro a quelle boccie, e si semina di marzo in buona terra nell' aiuole degli orti e nei vasi, adacquando qualche volta. Ha le foglie simili al solano, e s' alza due terzi di braccio.

La **Pimpinella** o Selbastrella che altrui si vogli dire, ha le foglie intorno al torso, che non s' alza molto da terra (e questo fa quando vuol fare il seme) sempre a due a due e divise una con l' altra. Nasce fra i sassi, ne' luoghi alpestri e nei campi sodi, più di magro terreno che di grasso. Si porta la pianta intera nei luoghi domestici, nei quali [si] semina di marzo, spargendo il suo seme raccolto alla campagna nelle aiuole degli orti, dove si mantiene col seminarla ogni anno; seminasi ancora d' aprile adacquandola, e d' ottobre si trasporta dai luoghi foresti con la sua piota. N' è della stretta e della larga, e d' ambedue si raccoglie il seme, e fa in ogni sorte di terreno; serve alla mesticanza dell' insalate, e dà bella verdura et allegria, sparsa nelle tazze sopra il vino, causando frescura e piú appetitoso il bere.

Il **Puleggio** secco mette nei Carnerii il dí medesimo della bruma; e similmente attaccata al solaio l' erba del puleggio rinverdisce quivi, e dà fuori il medesimo giorno della bruma, et ancora nel dí del solstizio. Aristotele cerca la cagione, e la dà: che l' alimento ch' egli ha crudo, non potendo digerirsi altramente per il freddo, dia fuori il giorno del solstizio, che è il maggior caldo, cocendosi allora. Rifiorisce ancora nei rami spiccato dalla madre, et allora è il tempo di piantarlo; e piantato o seminato all' aprile in terren buono, basta un pezzo. N' è del montano e dell' acquatico che ha la foglia di sermollino, piú lunga, con fior giallo, detto salvatico.

Il **Prezzemolo** Macedonico ha la foglia assai piú larga e piú soda del nostrale, et al gusto è ancora piú saporito dell' altro; nasce in Macedonia et esce di certe grotte scoscese e fra le crepature delle pietre; e talora quivi in Alessandria, poiché Alessandrino ancora viene addomandato; e d' indi in Italia. Questa sorte di prezzemolo largo desidera luogo acquidrinoso, o che copiosamente si possa adacquare, accostandosi egli assai alla spezie dell' appio. Domandasi per altro nome *estreatico*; nasce di seme seminandolo a primavera nell' aiuole degli orti, ove si possi assai adacquare, e traspiantato ancora un pié grandicello col piuolo, vien bene in terra grassa.

Il **Prezzemolo** ordinario è tenuto da molti che sia l' appio domestico. Ama terreno sustanzioso, grasso, stabbiato con letame marcio, e che non sia il luogo troppo umido. Seminasi avendo prima tenuto per un dí et una notte il suo seme in macero nell' acqua di letame grasso, nell' aiuole degli orti lavorati triti e minuti, per insalate et altri condimenti, come che cotto col castrato si dica nel suo brodo piú che altra cosa, pigliando le sue foglie e minuzzandovele ben dentro, le quali ricoperte per il verno campano [ne]i geli per rimettere a primavera. Di dicembre, gennaio, febbraio e marzo, et ancora tutto l' anno, nei luoghi temperati si può seminare, e fatto l' equinozio di primavera, massimamente avendo un poco prima pestati i suoi semi in una pila, o fra l' altre erbe o da per sé. Vuole essere per questo seminato fitto

et adacquato bene. Del vecchio seme piú sollecitamente si crede che esca fuori e prestissimo in quaranta dí, nascendo, piú di tutti gli altri semi difficilissimo, in cinquanta. Seminato, vuole esser calpestato con i piedi; basta un pezzo, seminato una volta. Vuole essere posto rado; rifassi dell' acqua datagli spesso. L' intelletto umano ha avuto ardire di speculare prima le cose naturali; fatta poi l' arte industriosa per via dell' esperienza, non sgomentandosi di manifestare le piú interne cose, ché prende ardire non solo [di] accelerare gli effetti, ma ancora gli basta l' animo di produrre il prezzemolo, che fra tutte l' erbe è tardissimo a nascere. Ma conviene essere sollecito e diligente operatore, perché ogni piccolo errore (come nel far l' oro agli alchimisti, il che serve loro per scusa) che si facci, è gettata via tutta l' opera interamente. Abbiasi adunque il seme d' un anno; e nello spuntar dell' estate mettilo nell' aceto, lasciavelo stare un poco in un luogo tiepido, di poi mescola con la terra sottile, mescolandovi della cenere fatta di favuli. Dopo che [l']averai sbruffato con acqua arzente parecchie volte, cuopri con un panno affinché 'l vapore non svanisca via; e cosí dopo poco spazio di tempo e dopo poche ore dissiperà la terra; leva via il panno bagnato, che si slungherà il gambo e darà a chi vede gran maraviglia. Volendo il prezzemolo per servirsi delle barbe per intingoli, e cotte semplicemente con acqua, condite con olio e sapa, rifritte prima in un pignatto, si dee divegliere il terreno, e quivi seminato rado lasciarlo stare; o veramente seminarlo nel-

l' aiuole degli orti all' ordinario, e cresciuto alquanto, traspiantarlo lontano l' un gambo dall' altro quattro dite nel divelto, senza punto storcergli o troncargli le barbe, a primavera. E perché quando egli è piccolo, il primo anno egli non suol tallire, o se tallisce, tallisce poco, si dee tagliare in su la corona; e metterà il tallo allora, non prima che il secondo anno, facendo nuova e fresca foglia, e piú lunga e più grossa la barba; e la sementa del secondo anno sarà meglio, lasciandola poi per tale effetto al suo tempo tallire, a fare il seme. Ama il prezzemolo l' ombría e 'l luogo umido, e se non si sbarba, attendendo a corre le foglie, dura assai. Le sue radici son buone cotte con la carne l' inverno a rinfrescare il fegato, e le foglie in insalata di mescolanza; et anco servirà, quando son tenere e fresche, nate di poco, la salsa fatta col prezzemolo e con l' aceto, o savore con l' agresto, [che] rinfresca l' estate. La sua sementa basta cinque anni buona. Il prezzemolo di Macedonia è il piú lodato di tutti e fa dell' altro maggiore operazione. Muove potentemente l' orina e il mestruo, e manda via l' enfiagione dello stomaco e del budello maestro *(colon)*; e beuto il suo decotto vale alle doglie del fianco, delle rene, ai bachi et ai dolori della vescica.

Il **Paliuro** è un pruno che ha le spine contrarie; si semina e s' attacca di pianta; se ne fanno le fratte Romanesche.

La **Periploca** o Erba del Signore, perché il Gran Signore de' Turchi l' ama molto e l' usa

ne' suoi giardini, [è cosí] detta dall' avvolgersi, con questo nome Greco che vuol dire avviticchiarsi, perció che fa le messe dei rami che s' avvincigliano et aggrovigliolano in lor medesime o per terra o come possono, se non ritruovano a dove attaccarsi, come l' apocino. Ha grandissima copia di lattificio sotto la sua corteccia, sgorgandolo fuori da ogni taglio per piccolo ch' egli si sia. Ha le foglie in sull' andare del gelsomino ordinario. Piantasi in terreno che sia grasso o letamato bene, a pezzi o grossi o sottili, purché abbi di sotto da quella parte che si caccia in terra e di sopra un nodo che vogli mettere, con gli occhi gonfi che ingrossino in bottoni all' ottobre; o veramente si sbarbano dal suo pedale certe pianticelle ch' ella vi mette, e con un poco di radice si pianta; o veramente tirato a terra uno dei suoi rami vi si corica e lascia star tanto che barbichi, di poi si cava e pone. Il suo seme, che nasce in certi baccelletti a uso di cornicini, raccolto fatto di quivi, si semina a marzo con l' avvedimento dei capperi, e cresciuto d' un anno si traspianta all' ottobre. Piantasi la periploca fitta per fare le strade coperte, per vestire il pedale d' un arbore grosso, e se ne posson fare spalliere, e con la guida sotto se li può dare che forma altrui si vogli, perché s' aggavigna a tutto quello ch' ella truova atto a sostenerla e reggere sopra di sé. È pianta che cresce presto, ma per il freddo perde le foglie.

La **Porcellana**, *andracne* chiamata in Greco ha le foglie pendenti in rotondo, grosse, polpute,

verdi sbiancate, sopra rami e fusto rossigno. N' è della minore e della maggiore, domestica questa, quella salvatica che ha le foglie minori et è piú minuta di quella e piú terragnola. Quella si semina nell' aiuole degli orti come la lattuga in terreno trito e minuzzato bene et alletamato, perché spolpa et usufrutta la terra assai, al fin di marzo o al principio di aprile. Trapiantasi ancora in terreno grasso, e [occorre] che s' adacqui a luna crescente, perché venghi presto e piena di succhio; et adacquandola farà il cesto maggiore e le foglie piú larghe, piene d' umore come il semprevivo. Trovasi ancora dell' acquatica, che ha le foglie piú sottili e piú larghe, et il suo fiore è largo, giallo e rotondo; cresce e s' aumenta piú dell' altra. Cogliesi la porcellana con i suoi gambi, lavasi bene e netta, e lasciasi seccare un poco al sole tanto che ella appassisca. Accanto inzuppata nell' agresto si acconcia in un vaso invetriato di terra cotta, a suolo a suolo, mettendo fra l' uno e l' altro del finocchio salvatico e del sale tanto che s' empia; e si cuopre col pesto del finocchio verde e sale, tanto che l' erbe stien giú sotto; e vi si caccia una salamoia fatta d' aceto e d' agresto, empiendonela tanto, che sopravanzi; e si caccia a riporre in una credenza d' un luogo asciutto opposto al sole, affinché le non immucidiscano, e di quivi cavandone s' avvertisca che stiano sempre a fondo e ricoperte. Di poi lavata col vino si mangia condita con l' olio. Ancora senza le foglie si trascegliono i suoi gambi e si pongono a seccare al sole, e secchi stesi sur una tavola si conservano in luogo

asciutto; e quando si cuocono le civaie, perché siano tenere e pastose, quando si mettono a fuoco, si pone nella pignatta un pezzetto di questa porcellana a discrezione a cuocere con esse, e ciò le farà frolle e tenere come pasta, quanto 'l vetro, la gruma di botte e la cenerata e 'l ranno. Vale ancora la porcellana fresca, sí come questi gambali cosí ridotti, masticando, all'allegazione dei denti, e gli proscioglie quanto 'l sale, il pan molle e 'l cacio fresco e secco. Ricercano alcuni perché et in che modo ella abbi questa facultà di slegare i denti; e finalmente si risolve, che cosí come la calamita d'attirare il ferro, cosí questa abbi questa proprietà, sendo occulta la cagione, come in molte altre cose, del perché. La porcellana infrigida, e però rallenta gli appetiti di Venere. Le piaghe della bocca e l'enfiagione delle gengíe masticata suol sanare; et i denti che si dimenano, masticandola similmente, rafferma et assoda. Scrivono i Greci che tenendo sotto la lingua una foglia di porcellana, leverà la sete. Leva ancor via, mangiata, i sogni delle cose veneree.

Il **Pinex** è un'erba, che io ho veduta nell'isola d'Inghilterra, che è quivi cosí nominata, di foglia fitta e spessa, di natura della gramigna, che s'aggrappa e strascina per terra; fa il suo seme, il quale si semina quì di marzo e là di maggio; può servire per spallierette nei viali, a vestirli [1]. Non perde la foglia, né si

---

[1] Non sono sicuro della lezione *a vestirli;* ma certo non posso leggere *o viottole* come nella stampa fiorentina.

secca, seminata una volta. Ama terren grasso e fondato e sustanzioso da orti.

La **Pastinaca** salvatica e la domestica, cotte lesse e scolate dall' acqua e bene spremute, acconciamente si mangiano, di poi infarinate e fritte nella padella, d' inverno. Seminansi radette, in terreno dell' orto divelto, perché là strettezza non gli levi il crescimento, nelle aiuole dell' orto e nei campi scassati, di maggio, di giugno et ancora d' agosto, adacquandole ai bisogni; d' ottobre ancora, di novembre e dicembre, di febbraio ancora e di settembre, secondo che si facci pensiero del tempo d' aversi a servire delle barbe, le quali perché possino dilatarsi et ingrossare, si deono, seminate ch' elle sieno nell' aiuole degli orti, un poco cresciute traspiantare nei terreni grassi, divelti un braccio e mezzo et alletamati, discosto l' une dall' altre due terzi di braccio perché le piglino forza; e si deono bene accarezzare con levare loro l' erbe d' attorno, e con adacquarle almeno due volte la settimana nel primo principio; che di poi, avendo barbato bene a dentro, non hanno di bisogno. Si sbarbano sempre avanti ch' elle tallischino; et il seme che s' ha a raccorne per riseminare sia di quelle che hanno il midollo sottile, et il cespuglio che dà fuori piccolo. La radice della pastinaca, traspiantata grossa un dito, [si] fa piú grossa poi e piú lunga d' un braccio. La radice della domestica nutrisce meno assai che non il rapo; la salvatica agreste o vero erratica, che fa nei luoghi acquidrinosi o vallate umide, non si dee mangiare che cotta

bene, disfatta e sfarinata. Scrivono che in Mauritania le vengono alte nel gambo di dodici cubiti e grosse quattro palmi. La pastinaca muove il corpo et è ventosa; manda fuor l'orina et incita a Venere, aggiova [1] le concezioni. Raccogliendo il seme della pastinaca salvatica e seminandolo nel terren coltivato, creerà le barbe d'efficacia assai maggiore e piú profittevoli e di miglior gusto e sapore, che non le domestiche. Scalzando e soffregando i denti con la radice della pastinaca, si libereranno dal dolore. Sarà ancora di valor maggiore a tutto la pastinaca salvatica che sia nata nei luoghi sassosi; e di questa si dee raccogliere il seme per piantare nel domestico. Le pastinache o salvatiche o domestiche, cotte in pezzuoli e scolate dall'acqua, avendone cavato il duro che hanno in mezzo, si rinvolgono nella farina distemperata con l'acqua e si friggono nella padella per cibo appetitoso.

Il **Papavero** è di piú sorte; il salvatico ha il capo piatto e schiacciato e 'l seme nero; un altro salvatico n'è che è piú lungo dell'altro e fa piú lunghi i suoi capi. Veggonsi i papaveri salvatichi del mese di maggio, detti dai contadini rosolacci, per le campagne, di fior rosso, et in tanta copia talora, che paiono panni scarlatti distesi; e sono in uso ai contadini questi fiori, che e' fanno secchi e triti in polvere per il mal di punta. Di questi non si tiene alcun conto per seminargli, perché nascono da per

---

[1] *aggrava*, la stampa erroneamente.

loro per ogni campo, e per gli orti fra l'altre erbe si generano nell'aiuole. Sono dei papaveri domestichi che si seminano, tre spezie ancora: il bianco, del quale si mangiava appresso gli antichi il seme abbrustolato con mele alla fine del pasto; questo usano i villani di spargere sopra alla corteccia del loro pane, prima bagnata con uova sbattute; l'altro fa il seme nero, dal cui capo quando s'intacca esce un liquore come latte; il terzo è il detto di sopra. Del seme del bianco in Lombardia e nelle montagne di Trento si fanno alcune vivande dette pavarate, delle quali mangiano sin che se ne satollino, né perciò piú dormono, come nella Stiria e nell' Austria superiore, dove non usano altro olio nelle vivande che quello che spremono dal seme dei papaveri, dei quali per questa cagione fanno grandi imprese; e quando è fatto il seme, lo spremono al torchio, e n'esce olio cosí buono a mangiare come ad ardere. L'oppio poi si cava dal latte che distilla dai capi de' papaveri; ma dal papavero nero si genera il sonno. Quando gonfia nell'ora del dì sereno, cioé quando la rugiada in esso rimane asciutta, si taglia sotto 'l capo e sotto il calice, né in altra sorta di papaveri si mozza la testa. Il succhio che n'esce si raccoglie con la lana, o veramente con l'ugna del dito grosso s'egli è poco, come alle lattughe, et il giorno che viene dopo che piú s'è suzzato, allargandolo si condensa e restrigne insieme, et in cofaccette piccole si mette a seccare all'ombra. Questa mistura oppio s'addomanda, il quale per non sentire i dolori del segare un membro si dà a termine, perché dato fuor di misura ad-

dormenta in perpetuo tutti i sensi et ammazza; come ad alcuni, che non potendo sopportare alcuna malattia, s' hanno con una buona partita di questo procacciata la morte. Per cattare il sonno, si trita il seme del papavero e s' intride in pastelli con latte, e questi si pigliano dopo che altrui si sia cibato; et impastati con l' olio rosato, fasciando il capo, giovano al suo dolore, e con questo anco si stilla al duolo dell' orecchie. Alle gotte ancora si distende sopra il luogo affetto con il medesimo olio rosato e gruogo. La pruova dell'oppio, se è vero, si fa nell' acqua, perché una nebbia vi nuota; e posto al sol dell' estate suda sí, che si risolve e disfà come quando era fresco; il finto si rappiglia in certe bolle. Si conserva aggiungendovi seme di giusquiamo o fave. Suole falsarsi in Alessandria. L' oppio, è buono il denso e grave, l' amaro e che si disfà in acqua agevolmente. S' approvano in esso la pulitezza e 'l candore; la crosta e la roccia si biasima. Appruovasi ancor quello che fa bel lume accesane la lucerna, e che spenta similmente ne sappia. Si falsifica col glaucio e col latte della lattuga salvatica; e questo apparisce sempre un poco gialliccio come il gruoco. Puossi ancora raccorre l' oppio in quest' altra maniera: tosto che le rugiade sieno rasciugate, si dee segnare con un coltello, con tener sospesa la mano, leggermente il capo del papavero, affinché il frego non passi dentro. Accanto si tagliano i calici (1) decussati in cima della pelle, di modo che la lacrima che gocciola, l' ugna grossa

(1) *boccie,* scritto sopra *calici.*

che si metta sotto i minuzzoli la raguni insieme ([1]). Piú appresso, partitosi di quivi dopo non molto, affinché quella che è colata dalla ferita rappresa insieme e rassodata si ritruovi, l'altro dì poi si riviene a fare il medesimo. Queste [lacrime] tritate in una pila vecchia, e spartite in girelletti si ripongono. Quando si taglia ([2]) il gambo, deesi partir di quivi, perché le vesti di coloro che son per raccoglierlo non si strofinino al latte. Alcuni altri pestano le foglie e le guaine del papavero e di poi spremono tutto al torchio, e poi, ammaccandolo nel mortaio, lo riducono in pastelli; e questa sorte di succhio si chiama Meconio, che è di manco valore assai e men potente dell'oppio. Il seme del papavero domestico mangiato semplicemente ha natura di raffrescare; imperciò induce al sonno; ma se piú del dovere se ne cibi altrui, addormenta i sensi e difficilmente si digerisce, né dà al corpo nutrizione che vagli. Il papavero detto *ceratitis*, cioè cornuto, produce il fusto alto una spanna e le foglie simili a quelle del verbasco nero, ma però manco nero; ha la barba corta e poco profonda in terra; fa i suoi semi dentro a certi baccelletti come cornicciuoli ritorti; ricogliesi al tempo della mietitura; ha le sue foglie bianche, sottili e pelose, il decotto et il succhio delle quali leva 'l bagliore dagli occhi delle pecore lavandogli con esso; et ai difetti del fegato umano giova la decozione delle sue

---

([1]) In carattere più piccolo è scritto sopra: *tritoli la metta insieme.* E sopra ancora: *in mytulis corrivit.*

([2]) *intacca,* scritto sopra *taglia.*

radici ridotta bollendo al calo della metà, per aver virtú latente astersiva et incisiva. Chiamasi ancora da alcuni Paralio, per nascere abbondantemente intorno al mare; et ancora fa nei lati sassosi verso Port'Ercole et Orbetello; e nel Monte Argentario n'è copia grande, come sul territorio di Grosseto. Il papavero spumeo o Eracleo è bianco e spugnoso di piccola pianta, et ha il seme che purga la flemma; chiamasi ancora *Aphrodes*; ha la radice bianca e nella superficie della terra. Questo papavero spumeo attesta il Mattiolo di non aver veduto in Italia; tutto che io n'ho avuta una pianta nel mio semplicista alla Porta alla Croce di Fiorenza, che corrisponde con le fattezze in tutto alla descrizione sopraddetta. Un'altra sorta ne mette il Ruellio, chiamata *Tithymalus*, ma com'altri [dicono, è] quel Paralio; di leggiera foglia, capo bianco, di grandezza di fava; raccogliesi quando l'uva è in fiore e si secca all'uggia; et è ancora questo medicinale. Il papavero Indiano è stato addotto di quel paese da poco tempo in qua, et è una sementa che pruova nel nostro come là; è pianta che si stende in alto due braccia e due e mezzo, col suo gambo che ha in cima il fiore; ha le foglie simili ai papaveri ordinari, e cosí simile la foggia [1] del suo cespuglio, del quale mette piú d'un gambo a fare in vetta il fiore, quale ha dentro piccolissimo capo, quanto et in sull'andare che s'abbi il salvatico; et esso fiore è doppio di foglie e pannocchiuto fuor di modo, che s'apre in rotondo quanto un piú che mez-

---

[1] *foglia*, sproposito della stampa fiorentina.

zano carciofo. Ha le foglie del fiore di variati colori; alcune ne sono bianche e candide come la neve, altre azzurre, et altre hanno il fiore brizzolato di vari colori. Soprattutto se ne truovano dei rossi scarlattini e dei pagonazzi, e per questo sono da essere apprezzati. Questi bramano di essere seminati innanzi a tutti gli altri, né desiderano d'essere strapiantati; amano di stare ove sono stati seminati la prima volta, e cresciuti d'un poco vogliono esser marreggiati e se vada secco annaffiati, volti al sole et in luogo caldo. Il lor fiore colto basta poco, et è senz'odore, come i rovistichi di levante. Amano di stare insieme accosto l'uno all'altro con lo spazio d'un braccio, perché la sua pianta ragionevolmente s'allarga e si distende; sono i primi a fare i lor fiori, e s'amano per bellezza [1]. Ora, tutte le razze dei papaveri domestichi e gli Indiani et i nostrali bramano e fanno bene in luoghi caldi e secchi, ma che siano di terra grassa ben lavorata; e meglio proveranno nei campi dove sia stato allumato et attaccato fuoco a frascole e sermenti. Seminansi i papaveri di settembre nei luoghi caldi; nei freddi a primavera. Deonsi seminare in terreno lavorato sotto una vangata et una zappata, o una vangata e mezzo, e se in seminandogli riescon fitti e fondi, diradinsi, ché fanno rami et hanno bisogno di spazio; e se il caldo gli stringa, s'adacquino. Il lor seme è maturo quando si stacca dentro, sbattendolo dai tramezzi che lo dividono cartilaginosi; e si conserva benissimo dentro al guscio

---

(1) *s' hanno*, altro errore della stampa fiorentina.

senza cavarnelo, appiccandogli per i gambi al solaio in luogo asciutto. Di poi, cavato al tempo del seminarlo, che s' è detto, si mescola in seminandolo con arena, che nascerà rado il bisogno. Tengansi netti, nati, dalle cattive erbe. E volendo far olio del suo seme, non s' indugi, cavatane la sementa, a porla sotto il torchio. Quest' olio si conserva benissimo in vasi che siano invetriati et in lato asciutto; e se sia spremuto di seme cavato di fresco, cioè subito spremuto avanti che riscaldi, sarà gustevole a mangiare.

Il **Panico** affatica piú il terreno e lo smagrisce del miglio. Fa bene nei paesi che sono caldi e secchi, et ama terra leggiera e disciolta, né rigetta la ghiarosa, sabbionosa et arenosa, purché vi sia l' aere umido e quella fresca; teme la pura, secca et argillosa; letamata, né gli dà noia l' asciutta. Fa ancora dove non s' adacqui, purché sia la terra trita e ben concimata et acconcia di lavoro come il miglio. La sua sementa può essere là di febbraio, marzo e mezzo aprile, né mai avanti l' invernata; di maggio si ha a seminare nei luoghi freddi et umidi, nei caldi piú oltre, tagliato il grano e l' orzo, in quel luogo medesimo, subito ben lavorato e letamato di letame marcio. E qui si potrà seminare cosí rado come fitto; ma meglio è rado e non fondo. Le biade che si seminano d' estate bramano piuttosto luoghi che si possino adacquare, che non l' acque; ma il panico e 'l miglio non vorrebbe acqua quando esce fuor con le foglie, e di poi poca. Puossi ancora seminare fra i legumi negli orlicci dei solchi e nel piano

d'essi e nei frumenti; e levati i legumi, si sarchi, e sia quando comincerà a fare i nodi; et allora si netti diligentemente dall'erbe perché non l'affoghino. Se sortirà il panico terreno e paese a modo suo, in quaranta dí sarà da mietere; e quando e' si avvantaggi, coglisi con mano, e di due dì innanzi si lasci finir di farsi, ammontato nei mazzi e legato sospeso alto al sole. Seccato, si ripone con le sue spighe, fra le quali basta assai in lato asciutto, come ancora mondo da quelle è durabilissimo; né si può nettare acconciamente che non sia ben secco. Truovasi del panico che 'l suo granello è rossigno, a altri nero e bianco, et ad alcuni negreggiante di color di loto. Se si riponga il panico dove i venti non penetrino, è atto a bastare cento anni come il miglio, che è quasi immarcescibile, e l'uno e l'altro benissimo conserva le frutte che vi si ripongono dentro. Il panico è simile al miglio, e nelle facultà sue è di poco nutrimento e diseccativo. Ristagna alquanto ancora esso i flussi del corpo, come fa il miglio, et applicato di fuori disecca e rinfresca; perciò è atto, riscaldato, posto ne' sacchetti et appoggiato al luogo affetto, a levare i dolori, cosí ancor dello stomaco e petto. Il panico, mondo e scortecciato bene et impastato col latte, fa poltiglia non ingrata al gusto, come cotto cosí brillato con brodo di carne grassa o lardo et anco con olio. Si adopera assai per pane in Guascogna, e la gente di Ponto anch'essa n'è vaga e ne vive. È ottimo per dar beccare e ingrassar i colombi, e massime cotto, e piú macinato et intrisa lor la farina con acqua calda; e cosí [per] l'oche.

Ma tutti gli uccelli di canto beccano volentieri e nutricansi del panico.

Il **Pisello** è di due sorte, uno che saglie in alto e l'altro che va terragnolo; quello ha di bisogno di sostenimento di legni [e] fraschette per appoggiarsi, quest'altro che è minore si tiene da per sé a terra e quivi fruttifica. L'uno e l'altro è buono a mangiare ancora dentro a' gusci quando son teneri; cosí lessi, come rifritti nella padella e sgranati teneri, cotti con olio puro e sale, conditi, caldi, son cibo delicatissimo e gustevolissimo al palato, sebbene non dà buon bere. Il pane, che è ottimo fondamento per gustare il vino, si può mangiare asciutto, quando avendo mangiati piselli, si vogli bere. Secchi ancora, cotti si mangiano, similmente conditi; e fatti passare in staccio, si fa una pisellata alla Polacca, cocendovi dentro del porco [1], o salato o fresco, molto aggradevole. Per temere il pisello grandemente il freddo, è da seminarlo nei luoghi a caldìo; et in questi, seminati per tempo, ne produrranno ancora d'inverno come i baccelli. Si mette in terra mossa da primavera un tratto di nuovo, poi lasciata riposare sin all'altro anno; e meglio sarà in campo grasso o in quello che si semina un anno sí et l'altro no, una volta lavorato e rivolto. Cosí desiderano ancora tutti i legumi d'essere in terra agevole e disciolta, che sia in luogo

---

[1] *porro*, strafalcione della stampa.

caldo e tiepido, non privo d'umidità, che non patisca il freddo. Columella vuole che al pisello si concimi bene il campo, se subito segua di lavorarsi con l'aratro, e [quel] che la falce l'abbi lasciato prima che si riari, il vomere lo ritagli e ricuopra; e questo anco serve per sterco e letame. Si fa gran maraviglia il Ruellio, che Dioscoride non facci menzione alcuna dei piselli, i quali afferma che muovon l'orina e rendono altrui senza sonno; sono ventosi, ma levata loro la corteccia si rettificano. Non rifiutano la terra grossa umida e leggiera, ben lavorata e ben vangata a dentro e letamata, ove spesso piova e s'adacqui. Nei luoghi piú austeri non si può seminare che a primavera, all'aprile o nell'ultimo di marzo, e nei luoghi caldi al settembre per avergli primaticci, et anco all'ottobre; e se sia a solatío e bene accarezzato, farà i suoi frutti di mezz'inverno, coprendogli a certi stridori, e con letame marcio posto loro attorno, zappandogli e rincalzandogli, ma che sia lato ove non possi vento. E negli altri luoghi accomodasegli quanto piú tardi il seminargli si farà, dall'equinozio autunnale in là, [e] corrisponderanno meglio. Deonsi seminare lontani un piede l'un dall'altro col piuolo, o ne' solchi fatti da potervegli ricoprire quattro diti e non piú; e massimamente quelli che vanno retti in su le frasche di quercia, di albero, o di potature di domestichi frutti. Gli altri che vanno a terra, si seminano piú fondi, cioé a pugnelli, come si disse delle fave all'usanza Romanesca; ma quelli che averanno aiuto dureranno piú assai, e manco si pertuseranno

da' punteruoli o catonchi [1]. E quando pure n' avessero, posti quando son secchi sopra lento fuoco, tutti cascheranno in un paniere di vimini; e usciti che ne sieno, riponghinsi a conservarsi in solaio asciutto, avvertendo che sieno secchi prima affatto, perché cosí fanno men vermi o si pertusano [meno]. Si deono cogliere nel fine dello sminuir della luna, e si deono seminare nel crescer di essa. I gambi de' piselli, arati sotto freschi, ingrassano il campo; mangiansi le cime de' piselli verdi, condite solamente con olio, sale et aceto, crude; ma cotte come le cime delle zucche, cavatine i viticci, saranno migliori. Si libereranno ancora dai bachi che gli forano, messi in un paniere e dato loro un tuffo in acqua bollita, poi posti a rasciugare al sole; o veramente, posti sopra al fumo in una paniera di vimini rada e scoperta di sopra, verranno fuori et agevolmente si caveranno. Tutti i piselli, veccie, cicerchie e mochi e lenti e ceci et in somma ogni generazione di legumi, vogliono essere seminati a luna scema, a cagione del troppo gran rigoglio che e' prendono sopra la terra, altramente ricascheranno e disegualmente fioriranno; e tutti gli altri semi di biade e frumento a luna crescente. Il pisello verde è una sementa di piselli differenti dagli altri, che tuttavia dentro e fuori ai suoi gusci sta verde, e cotto ancora mantiene il color verde; e sono sempre piú delicati e teneri che non sono gli altri. E questa razza è

---

[1] *da' tonchi*, la stampa fiorentina. Ma il codice legge chiaramente, come in altri luoghi, *catonchi*.

molto frequente in Toscana, et ancora fuori in Danzica se ne fa grande impresa; e di là procacciando il seme, farà quí assai miglior prova. Desiderano soprattutto terra grassa e d'esser piantati radi. Nel rimanente amano la coltivazione medesima degli altri.

Il **Porro** indugia a nascere ben venti dí e piú, secondo il freddo; e volendo un porro che sia grosso e sfoggiato come un grandissimo appio, scavisi un cacherello di capra con un ferruzzo a proposito e vi si caccin dentro cinque o sette semi di porro, e riturisi quel pertuso con la medesima materia di sterco caprino, e si ponghi in un buon terreno lavorato ben sotto, ma ricoperto poco, e nascerà un porro di smisurata grandezza e grossezza, incorporandosi insieme tutti quei semi nati in un corpo d'una pianta sola. E non saperà di porri colui che ne abbia mangiati, se prima averà mangiato due o tre bocconi di comino. Alcuni scrivono che nasce in diciotto dí, e di due mesi si può traspiantare. D'un anno si contenta solo d'essere sfogliato e rifà le foglie maggiori; di due anni fa il gambo lungo dentro voto con molti fiori in cima aggomitolati in una palla rotonda, e quivi fa il suo seme. Vogliono i porri la terra grassa e sustanziosa, ma agevole e leggiera, e vengono bene nell'arenosa e grassa; e tutto ben concimato di letame grasso marcio, lavorato minutamente e ben trito, e piuttosto che arato, vangato. Si seminano i porri nei paesi caldi di dicembre e di gennaio, trapiantando di poi i porrini di marzo e

d' aprile per usargli l' anno che ha a venire di poi; ond' è che gli ortolani si lamentano del porro, dicendo che niuno altro erbaggio sta piú in sul terreno a occuparlo di lui. Nelle fredde regioni al fin di marzo e di febbraio è bene seminargli, per trapiantargli all' ultimo di maggio e di giugno, per servirsene il verno che segue di poi; nei luoghi temperati, di gennaio, febbraio e marzo, per traspiantargli al fin d' aprile o al principio di maggio, per l' anno a venire. Seminansi ancora in principio d' agosto e di settembre per chi gli volesse avere alla vegnente primavera; ma non saranno già cosí buoni come quelli che seminati di febbraio o di marzo si trapiantano di dicembre; il che s' ha a fare nei luoghi temperati. Nel seminargli s' ha a osservare che sia sempre a luna crescente, come nel traspiantargli; et in questo si cuoprano prima bene l' aiuole di letame marcio, e si adacqui bene il terreno per sollecitargli a nascere; e quivi, diradandogli a modo, si possono lasciare stare, nati che sono, accomodandogli larghi l' uno dall' altro un palmo; et amando che ingrossino, si tirino per la cima tanto che si sentino sollevate le radici con mano dal lor fondamento, ma non sbarbarli affatto; cosí se gli darà occasione d' ingrossare piú e crescere a riempire quel luogo cavernoso e vuoto; e ciò si dee fare mentre ancora di lor natura non crescono sotto. E volendo trapiantargli nel terreno ben vangato e ben letamato, vi farai i solchi, distendendovi i porri di due mesi giovini senza aver tagliato lor punto le radici, solo spuntandole, lontani l' uno dall' altro

sei diti, e tosate le foglie; et avendo posto sotto nel fondo una lastretta dove e' riseggbi e posi, affinché, non potendo forare in giú, si distenda in largo et ingrossi. E con la terra che tu caverai del secondo solco riempierai il primo, cosí seguendo sin all' ultimo; e nella prima gettata di terra aggravala ben lor sopra alle barbe, dirizzando il fusto, mentre riempi, affatto. E volendo trapiantarvegli con un gran piuolo, mozza lor tutte le barbe, poi ficcagli nel pertuso, ristrignendo lor bene la terra attorno col medesimo piuolo. E tutti, passate tre settimane, si sarchino, nettandogli da tutte l'erbe nate fra essi. Si traspiantano ancora con doppio profitto fra le cipolle che sien già quasi grosse, e levate poi le cipolle affatto, si sarchino e rincalzino, e vi faran bene. E perché i porri si seminano e si traspiantano in due modi, hanno dagli antichi sortiti due nomi. Seminasi spesso e fitto su l'aie per tagliargli le foglie et i germugli, il che si mangia in vari condimenti di carne et altro; e questo s' addomanda *sectivo,* cosí lasciato per tale effetto nelle aiuole ove è stato seminato; et in capo a due mesi dalla sua nascita si può cominciare a segare, ma ogni volta ch' e' si taglia conviene ricrearlo con l'acqua e rinvigorirlo con il letame e sarchiarlo spesso, tenendo netto dall' erbe. Altri hanno openione che il *sectivo* regga meglio se traspiantato dal suo natío letto in luogo ben lavorato, rado l'un dall' altro quattro diti, e fermo e bene appiccando; e non prima si tagli, seguendo, pur tuttavia che ciò si facci, di rinfrescarlo con il letame e di a-

dacquarlo e sarchiarlo. E trapiantando il porro giovine, tagliandogli prima quelle sue piccole barbette, e tosando molto bene tutte le cime dei suoi capelli, ponendo sotto a ciascheduno di essi un pezzo di tegoletta o di coccio rotto, e rincalzandogli bene la terra attorno, e tagliandogli appresso ogni volta che ne rimetta le foglie sin tanto che non cresca piú, non toccando perciò dove mette il tallo, e gettando, tuttavia che si tagliano fra essi del letame marcito, si addomanda *capitato*; ma piú ancora quando se gli tocchino piú le foglie che la prima volta che egli si trapianta, per servirsi del capo e non delle foglie, le quali per questo tratto solo se gli hanno a tagliar tutte rasente a dove è la messa sua principale; e quanto piú si traspianterà è openione che piú ingrossi e si faccia capocchiuto; il quale si coltiva sarchiandolo spesse volte, e tuttavia che si sarchia dandogli del grassume, né vi si fa differenza nel coltivarlo dal *sectivo*, se non che questo si dee adacquare, letamare e sarchiare a tutt'ora che se gli taglia la chioma; al *capitato* quando è ben fermo in terra perché ingrossi ancora piú, si dee, avendogli fitto sotto il marretto, sollevarlo un poco destramente tirandolo con le mani, smovendolo dal luogo suo, e facendogli far lato sotto, perché possa riempiere quel voto col crescere. Ancora, legando parecchi semi di porro in un cencio bianco sottile, e cacciandolo sotterra nel lavorato tre diti, farà corpo per un porro che deggia esser grandemente capocchiuto; et ancora mettendogli fra le barbe quando si traspianta o mattone pesto o polvere

che si cava spazzando gli ammattonati, impiastrandogliela alle barbe con acqua di colatura di letame ([1]). Ordinariamente i tempi di traspiantare i piccoli ne' suoi solchi son due, avvertendo che non stia il gambo a giacere, che cosí non profitterebbero: di maggio e di giugno in terra ben bagnata, prima fatto il dí dinanzi il foro dove ha a ire, e poi il dí che si pianta, la mattina, e piantarlo la sera, e di subito dargli dell' altra acqua, piantato che egli sia; e di settembre o di ottobre. E quanto piú spesso si sarchieranno e si darà loro nuovo letame vecchio, piú capacciuti diventeranno; come ancora scalzandoli spesso sin in sul capo, e quivi senza altramente muoverli o scrollarli, con un fuscello o canna appuntati fatto un foro, ficcarvi un seme di rapa ogni volta che si scalzi, o di cocomero. Ancora, quando si traspiantano [si dee] mescolare assai con la terra dell' arena che gli tocchi il capo et i capelli; e di piú, pigliando quanto seme tu possi con tre diti, impiastrato di letame et involto in una carta lo seminerai; ne nascerà un porro capacciutissimo. Ancora ingrosseranno assai e saranno approvatissimi i porri, se quando che tu gli averai seminati in su l' aie, tu le calpesterai per tre o quattro dí con i piedi a dilungo, straccurandogli, poi il quinto dí gli annaffierai et accarezzerai. S' accostuma ancora per avergli grossi in alcun paese.

([1]) Scritto dopo, con differente inchiostro e in carattere piú piccolo, si legge a questo punto fra le righe: *E prendendo parecchi seme di appio de la stessa bietola per metterli consimili, e cor[illegible]gli in un cencio radicati ristretti legati insieme, faranno le messe e le radici assai piú grandi.*

come nella Lunigiana e verso Genova, fare il foro ai porretti assai ben grande, et in quel foro, senza altramente riempierlo, mettervigli dentro diritti e lasciargli cosí stare. Confiolansi [1] con la terra e si sforzano di riempiere il pertuso con l'ingrossare. Per raccogliere il seme si deono lasciar venire innanzi i piú belli, e quando è fatto, appiccandogli in mazzi in luogo asciutto, vi durerà buono per tre anni. Fu grato il porro alla dea Latona, onde fu fatta legge in Delfo che chi gliene portasse uno che fosse oltre a modo smisurato, avesse in guadagno la parte del sacerdote di lei; glie ne fu portato uno grossissimo quanto una grossa rapa, e di questo essendosi cibata, essendo ristucca et avendo perso il gusto, con esso riebbe l'appetito, essendo ella impregnata da Apolline. Cosí scrive Ateneo. Tutti i porri si stendono in terra scalzati sino in sul capo nel tempo dell'inverno, e posti a giacere si ricoprono di terreno, lasciando fuori la sola cima delle foglie, e s'imbiancano; e cosí imbiancati si mangiano, o crudi o cotti; e cotti sotto la brace e nel forno, conditi poi con olio, sale et aceto, sono eccellenti, et ancora cotti lessi, poi spremuta l'acqua; usavano gli antichi condirgli con mele; e giovano assai a rischiarare la voce e farla piú del solito canora, allargando il petto e facendo giovamento alla tosse et al polmone, facendo ancora la voce grave e sonora, mangian-

---

[1] *Coaliscònò* la stampa fiorentina, italianizzando qui di suo capriccio il *coalescunt* che sta scritto in carattere più piccolo dall'autore sul *Confiolansi*. *Coalire* è passato nel Vocabolario della Crusca con questo falso esempio prima, poi con l'altro vero a pag. 286.

done assai. E per questo rispetto scrive Aristotile che le pernici volentieri se ne cibano, che fa che manco maraviglia dee parere che Nerone, quando dava opera a cantare, ne traesse [a] mangiare abbondantemente, ma con l' olio. Il porro trito et appiastrato su i morsi delle serpi, scrive Sozione essere presentando [1] e presto rimedio. Credesi che i porri nutrischino quanto le carni, massime cotti sí che s' asciughino. Arrostiti et abbrustolati si mangiano subito contro al veleno de' funghi cattivi. I porri cotti con l' acqua due volte mutata fermano 'l flusso del ventre. I porri riscaldano 'l corpo, assottigliano i grossi umori e digeriscono i lenti. Scrive 'l Mattiolo che si deono seminare i porri e poi quando si trapiantano tagliare loro le frondi e le barbe e por loro sotto una lastra, e che cosí si slargheranno e faran piú grossa la testa. Il porro salvatico, detto Ampelopraso, nasce per le vigne e per i campi, serbasi nell' aceto per tutto l' anno, et è molto medicinale a piú usi; e vale assai a provocar l' orina.

I **Poponi**, dei quali ancora alcuna sorte è, che pigliando la forma dei pomi, Melopoponi s' addomandano, a voler avergli convien ricercarne buona razza di sementa, la quale dee esser trascelta di quelli che hanno la scorza grossa, o siano eglino Cornetani, Dommaschini o Turcheschi, Cotognuoli o Zatte Padovane o Cetronelli, che tutti questi sono i nomi loro. E volendo avergli odorati, conviene tenere il seme

---

[1] *insinuante,* la stampa fiorentina.

per qualche settimana fra le rose secche all'uggia, odorate; e questo odore grandemente piglierà la sementa di quelli che s'addomandano Zuccherini, e soprattutto quelli che nascono in corpo con le granelle monde, senza scorza [1] alcuna; e questi ancora meglio degli altri, tenuto il seme fra l'ambra, musco o zibetto, piglieranno il loro odore. Oltre al doversi eleggere la sementa di quelli che hanno la scorza dura, si dee cercare ch'ella sia di color naturale verde, perché questi resisteranno piú al sole, né si guasteranno cosí presto. Ma se sieno de' vernerecci, dei quali una sorte n'è che hanno la scorza gialla et un'altra che l'han bianca, si dee procacciare in ogni modo di quelli che l'abbin soda o dura, perché questi tali basteranno piú ai freddi del verno, et ancora in sul terreno maggior vigore acquisteranno e saranno di meglior sapore, secondo poi la bontà del terreno che s'affacci minore o maggiore; e se sieno di sorte di buccia delicata, come quelli che si chiamano Dommaschini, e cosí ancora d'ogni altra sorta, si pigli la sementa dei piú fatti e che siano piú accosti al gambo principale. Il seme sia ben granito e tutto di quello che posto nell'acqua vadi a fondo, e sia del piú nuovo che si possi avere, che non passi l'anno; e si sceglia quello che sia dal mezzo popone indietro e prima nato, se già non sia di quella razza che vengon tardi; e di questi si sceglino di quelli che sieno ultimamente nati. Né si bagnino o lavino per ser-

---

[1] *guscio*, scritto sopra *scorza*.

barli per seme, perché si conserverà all'asciutto, sparso e disteso fra le sue mucidaglie [1], o sí veramente spartito da esse con la mano, posto all'uggia, sparpagliato sopra tavolette di legno secco in lato asciutto; e prima gentile e destramente si asciughi con un panno lino. Sono, come s'è detto, di piú sorte poponi, ma si ristringono a due, dalla polpa di dentro differenziati, perché di fuori le buccie sono d'infiniti colori. Adunque, o hanno la polpa bianca o rossa; e se bene tutti sono piú saporiti nel secco et asciutto terreno, i di bianca polpa in terreno che sia grasso et umido peggiorano fuor di modo, né sono cosí buoni come i rossi e piú fallaci, che meglio vi si comportano; siccome ancora quelli che si addomandano Zatte, i quali maturi quando da sé si spiccano sul gambo, si conservano cosí per un mese e piú, buoni per il principio dell'inverno. I Dommaschini bramano fresco terreno e grasso, i Cornetani asciutto e sano, e le Cetronelle vengono bene nei piú grassi fondati e sustanziosi et umidi, e quelli di Genova e Chioggia che sogliono essere tutti d'una buccia, come si dice in proverbio, [e] d'un sapore, grossi a pari l'uno dell'altro. Et ancora i Turcheschi desiderano la medesima qualità di terra di quelli. Deesi essere studioso del seme dei Cornetani e dei Turcheschi, cosí dei lor Cotognuoli come delle loro altre razze, che tutte riescono quà saporite e buone; e massimamente che cosí fatti semi non sono punto fallaci, come anco riescono

---

(1) *marcidaglie*, la stampa fiorentina.

i cocomeri, che di là e di Alessandria venuti sono. I poponi gialli di scorza che colti avrai, inzafferanati bene e tenuti al sole per quattro o sei dí, di poi riposti sotto i monti dell'orzo, grano, miglio o panico, bastano buona parte dell'invernata. Desiderano terra grassa e fondata piú di tutti gli altri, perché venghino grossi; ma perché durino assai, asciutta e leggiera. Il sito dei poponi dee essere del tutto scoperto e non punto occupato da uggia e che sia disbrigato da arbori e macchie, e la terra netta da ogni banda di tutte l'erbe, minutamente lavorata, e sotto a dentro una vangata e mezzo, o una vangata et una zappata. S'affanno ai poponi le valli opposte al sole. Ricercano per questo luogo pendente et a scancío verso mezzodí, e massimamente se sia in paese ove soglia piovere spesso o vi sia troppo umido il terreno. Non rifiutano ancora i luoghi grassi e fondati del piano; ma se sieno troppo umidi, faccinsi l'aie da piantarveli nel mezzo, assettandole rilevate a comignolo; in quello spigolo, che sarà il piú rialto luogo di loro, e di quà e di là, siano i solchi con la vanga fatti, assai cupi, che sbocchino in fosse maestrali da sgorgar l'acque e scolarle tosto che sia piovuto. Bramano i poponi paesi e luoghi caldi anzi che freddi; et in questi si sceglia sito concavo a solatío, e che sia soprattutto difeso dalla tramontana. Desiderano tutte le sorte per lo piú terreno grasso per natura e sustanzioso, sugoso e non umido. Fanno ancora e buoni e saporiti negli arenosi e nei terreni nuovi e ben riposati, e nei prati grassi disfatti, vangati a due

puntate, pur che sieno ben netti dalle radici dell' erbe. Non amano terra che sia letamata di fresco, ma di tempo assai innanzi incorporata e smaltita, che abbi levato quel tanfo di cattivo fetore, che darìa loro il sapor cattivo. Né sia il letame che si dà loro di animali grossi, come buoi, vacche, asini, cavalli e muli, ma di pecore, capre e colombi o polli; ma meglio è ancora che impacciarsi con letame, nel principio dell' invernata abbruciare in sul luogo del poponaio paglie, sterpi, legnami o sterco vecchio o secco, e di tutto fatta cenere spargervela, e di subito vangare con questa materia a una puntata e mezzo almeno la terra, rimesticando bene e rivoltolando il tutto con questa; o veramente in sul terreno lavorato, dentro alle buche dei poponi dare a ciascheduna pianta nella buca in seminandogli una giumella di lupini cotti; e si ponghino sotto a dove hanno a barbicare le granella; le quali lascerai, prima che tu le semini, per tre dí a macerare nel latte, poi asciugate e secche le porrai; e saranno i poponi piú suavi come odorati, se subito cavate le granella del popone et asciutte bene, tu le ponerai nella banca fra 'l musco o ambra o rose secche dommaschine o altro buon odore; e volendogli ben dolci, terrai il suo seme per quattro dì in acqua rosa, stemperatovi dentro del zucchero, o in acqua melata disfattovi dentro del musco, o in vin melato, o in zucchero disfatto in acqua lanfa di fiori di limone. Ma cosí fatti artifizi si faccino in terreni asciutti anzi che in terre morbide e grasse, le quali lavorate come s' è detto, e piú tosto a

due vangate che altro, si pareggino e si faccino bene spianate minute con l'erpice, e poi con i rastelli assolcandole, come si disse; o volendo fare spazii di piazze grandi, dar loro gran colmo a comignolo e buono scolo; faccinsi appresso certe buchette con una zappa o vanga, fonde un palmo et altrettanto larghe, e si riempino di terra cotta, e sotto quella lupini cotti; piantinvisi accanto quattro o cinque granella di seme con la punta volta in sú, lontane l'una dall'altra tre diti. Ricuoprinsi poi leggermente sí che vi rimanghi piú di quattro diti di vuoto di buca, la quale nella prima sarchiatura si riempia di terra cotta, rincalzando bene una sola pianta, la piú vegnente che vi si ha a lasciare; e sieno le buche l'una dall'altra lontane due braccia o due e mezzo, con ordine quincunce, che ancora in questo darà bella vista e tornerà bene. Seminansi i poponi di marzo, d'aprile e di maggio, secondo i paesi, piú tardi o piú per tempo, secondo la qualità del paese e posizione del cielo; e chi gli volesse avere piú per tempo maturi, seminigli piú a buon'otta in una cesta o vaso pieno di terriccio, e faccisi come si disse dei cocomeri. Ancora, si possono porre i semi nella scopertura del monte del letame, e come si veggano aprire e cominciar a germogliare, conviene porgli nelle buche dove hanno a stare, in quei vasi, o in sul poponaio, in sul basso della buca, per poter poi diradargli cresciuti che sieno, e lasciarvene un solo, il piú bello, e rincalzarlo al pari. Desiderano d'essere tenuti molto netti e liberi da ogni erba sintanto che naschino, e di poi s'hanno a sar-

chiare e zappare e sollevar lor bene la terra attorno alle radici, senza toccar la pianta o smuoverla. Si deono ancora, quando son cresciuti e fatti grandi, che hanno il fiore, spuntargli, e, sempre che rimettano ne' rami, svettargli. I poponi s' hanno a cogliere la mattina al levar del sole, e si cognosce che son maturi, quando dal picciuolo fan segno di spiccarsi; e si possono conservare colti cosí quattro o cinque dí per mandar lontano, cogliendogli senza ferro che fa lor danno, non tanto fatti; e quando piú o meno son fatti si manifesta dal piú o manco rintenerimento del fiore, con le dita aggravandolo alla buccia che resta senza peluia, et all' odore fiutando il fiore. Affermano Aristotile e Teofrasto che i cespugli cosí dei cocomeri come dei poponi si conserveranno per l' anno sequente, se dopo che gli averanno tutti maturati e saran stati colti i suoi frutti, si scapezzerà in tondo rasente alla radice, coprendo con terra buona per difesa del ghiaccio dell' inverno sequente; ma conviene ch' ella sia terra molto sana et asciutta di sua natura e da non inzuppar l' umido. Di questa maniera acconci getteranno poi a tempo nuovo nuove messe a far nuovi poponi, maturandogli piú presto degli altri. Avviene dei poponi e dei cocomeri quel tanto ch' io dissi del prezzemolo a produrlo; se il lor seme si metterà l' estate quando è fresco dentro al sangue d' un uomo che sia sano, che sia uomo maturo et uomo di rosso colore, perché il sangue di questo tale è piú caldo e piú gagliardo (sí come alcuni scrivono che il sangue preparato con la hyera-

pigra sotto il letame, beuto, d'uomo giovine di sanguigna complessione, può ringiovanire una persona che sia oltre di tempo), e mutisi spesso, che non si marcisca, perché e' bisogna che e' si conservi buono senza infradiciare; lascivisi stare per una settimana, poi si pigli il seme come si cava del sangue, e faccinsi le buche in terra che sia fertile e ben lavorata; ma avvertiscasi di non gli piantare rivolti; e mettendovi sopra un pizzicotto di calcina viva non gli nuocerà. Di poi seminato che sia, si bagni con acqua calda o veramente con acquavite, e vedrai uscir fuori il gambo; cuopresi con panno affinché non svanischi il colore, che lo vedrai andare storcendosi, se non vi metti qualche cosa che vi si possi appoggiare et attenere; et acconciandolo di questa maniera crescerà in una grandezza mostruosa con le sue foglie, gambi e frutti. È ben vero che come cosa forzata e violenta presto muore, perció che tutte quelle piante che producono cosí innanzi al tempo il frutto loro, sono piú deboli, non potendo lungo tempo sofferire quell' impeto e quella forza di furia fattagli dall' arte. Farannosi ancora questi et i cocomeri e le zucche e molti altri frutti tardíi e serotini in questo modo. Noi sappiamo che tutte le frutte temono le cose fredde, onde avviene che l' estate si semina col letame, e cosí fanno resistenza al freddo. Altramente ancora possono durare le cose assai: semina quello che tu vuoi appresso al pozzo, e quelle frutte che vengono al suo tempo mettigli facendogli calare nel pozzo e cuoprigli di sopra, e fa che il sole et i venti

non gli dissecchino; gli giovano di modo i vapori che escono dall' acqua, che tempo assai manterranno quel colore verde immaturo. O veramente in luogo alletamato et a solatío ove vi vuoi seminare, se hanno dei rovi o delle ferule, dopo l'equinozio dell'autunno [conviene] tagliargli terra terra e scavargli, poi con uno stecco dentro fra 'l midollo, ficcatovi del letame marcio e quivi messovi dentro il seme dei cocomeri e poponi, ne vedremo nascere i frutti, i quali il freddo non varrà ad offendergli. I poponi un po' schiacciati sono i Melopoponi, o vero che hanno la buccia piú gentile come i Dommaschini, o i vernerecci gialli, o vero quelli cosí detti che rassembrano le mele. Come si sia, il seme di tutti tenuto per poche ore nell' aceto diverrà atto a piú presto, posto in terra, nascere, ponendolo anco in su la terra scriva, senza porlo in sul terriccio o letame o in vasi. I poponi mangiati con zucchero o cannella assai si rettificano con miglior sapore di virtú refrigerativa, sendo i poponi frigidi et assai umidi, et hanno una certa facoltà astersiva; e perciò provocan l'orina, e piú tosto se ne vanno a basso, che non fanno le zucche. Generano i poponi nel corpo molti cattivi umori, e massimamente quando non si digeriscon bene. È openione d'alcuni che gli induchino il vomito se non se gli mangin sopra cibi di nutrimento buono, e perché molto agevolmente si corrompono in su lo stomaco, sono da essere mangiati prima di tutte l'altre cose, sí come tutti i cibi liquidi e corruttibili, importando molto alla sanità il saper disporre con ordine i

cibi in corpo; e questo ha a essere col mangiare di mano in mano primamente le cose piú liquide e che agevolmente sono da corrompersi, e poi ancora di mano in mano l'altre piú dure. E se bene il nostro stomaco è assomigliato a una pentola che sia al fuoco e bolla di continuo, nella quale tutto quello che vi si mette dentro si cuoce, tuttavia quella regola è piú eligibile e migliore. I poponi hanno in odio l'olio a maraviglia, e ponendoglielo vicino in vaso lo rifuggono. La carne del popone secca al sole, cotta ne' brodi e fritta, è buona vivanda [1].

Il **Pugnitopo** è pianta che ha le foglie spianate, piccole, pungenti in cima come quelle dell' agrifoglio, et ha le barbe a occhi come gli asparagi e come le canne, e da quelli occhi germoglia fuori a fare il fusto; ha il seme che è dentro a una pallottola rossa che nasce attaccata nel mezzo d' alcuna delle sue foglie, la quale tuttavia vi nasce sola, et è matura quando è ben rossa e tenera, e che strizzandola con le dita, n' esce fuori asciutto, senza punto rimanervi attaccata della sua carne, il suo seme; il quale si semina con la cura e governo della diligenza degli asparagi in terriccio buono o in un vaso. E nati e cresciuti di tre mesi si trapiantano, avendogli seminati un poco radetti per cagione delle loro radici intrigate, di no-

---

[1] Sotto in una linea di carattere più piccolo sta scritto: *Il panico si semina e nato si governa come il miglio; se ne fa pane et è buono per tutti gli uccelli, divelto a terra.*

vembre o di marzo; ma la più diritta è col suo pane, avendogli cavati, piantargli in una buca fatta in sul sodo o in sul lavorato, che nell'uno e nell' altro luogo s' attacca e fa pruova. Nascono ordinariamente i pugnitopi per le macchie rasente le strade e per tutto 'l folto de' boschi. Deonsi trascerre le piante che sien giovinette e piantarsi con tutta la lor ceppaia insieme. Son buoni per spalliere terragnole, ponendogli fondi. Fanno ancora buona siepe impenetrabile; e tagliati in mazzi et opposti ai topi nei luoghi ove hanno a passare, in arbori o altro, con le lor punture gli offendono e proibiscono.

Il **Quamocritto** è una pianta stata trasportata in sementa dall' Indie da poco tempo in quà. Fa il fusto sottilissimo e gremito di foglioline piccole e sottili, che rassembrano quelle dei germogli dell' asparago quando fa il seme, un poco piú piccolo. Fra queste foglie fa certi fiorellini a campanelle rosse in chermisi, dentro ai quali genera il suo seme simile a una vecciuola quadra di color tané. La natura di questa pianta è di camminare all' in sú con una guida, la quale basta che sia un filo ancora sottile, avvolgendovisi et avvolticchiandosegli attorno mirabilmente et ad un' altezza notabile di molte braccia, dando tanta bella vista di sé per il naturale vivo verde che ha, che nulla pianta è piú graziosa e piú piena d' arte di questa. Disama il freddo, né basta piú punto di tutta l' estate; e nel principio di essa, cioé al fine della primavera, si semina in terreno crivellato che sia mesticato con un terzo di pecorile di-

sfatto con esso, e poi rasciutto e vagliato insieme, posto in un vaso o orticino volto al sole. Preparata di questa maniera la terra, si piglia questo seme in mano, e con un dito si caccia sotto quanto è per traverso l'ugna del dito grosso, e si frequenta d'innaffiare con una granatina tanto che nasca; e nato di un mese, levato con la terra e tutte sue barbe, si traspone nel piú bel lato del giardino che s'abbi rasente il muro, o libero accomandato a un filo di spago. Altri, voto un cacherello di capra, lo sotterrano e fan nascere.

La **Robiglia**, *ervum,* è molto pronta che vi s'attacchi l'Orobanche, cioé il Vilucchio, che l'uccide strangolandola, con lo strignerla e serrarla per tutto 'l gambo; imperciò è di mestiero trovargli terreno che se gli affacci, che sarà in luogo magro e asciutto ove non sia punto d'umidità, che in questo sente piú noia, ove cresce talora tanto in rigoglio, che tutta se ne va in aumento senza frutto. Teme manco il freddo che non il pisello, e perciò seminata un poco innanzi a questo darà i suoi frutti primaticci, ma non saranno mai di quella bontà e sapore del pisello, essendo sempre la robiglia piú dura di sua natura e piú soda e renitente a cuocersi. Ma perché seminandola venti o venticinque dì avanti al pisello nascerà felice senza temere il freddo, è da tenerne conto, spacciandosi poi essa a pari de' piselli che dopo essa vengono; e non essendo cottoia cosí fresca come è, se gli facci una cenerata leggiera, mutando l'acqua della prima cottura, o vero se gli ponghi fra essa

quando si mette a fuoco due o tre pezzetti di gambi di porcellana, o vero un pezzo di gomma di botte, che cosí si cocerà comodamente; e saran frolle cosí secche come fresche. Si può seminare nell' autunno et alla fine di gennaio e per tutto febbraio, purché sia avanti calen di marzo, nei luoghi temperati; nei freddi un poco piú tardi; benché seminata di marzo il piú delle volte nuoce ai buoi, facendogli il capo intronato, e cosí fa danno alle pecore, pazziandole. Nel terren grasso non fa bene et ingrassa i campi. La robiglia patisce de' catonchi, al che si rimedia come ai piselli. Nel rimanente la basta assaissimo tempo, e il suo fiore è gratissimo alle api.

La **Robbia**, che i Lombardi Rozza addomandano, ama terren sano e buono, non troppo forte né leggiero, lavorato con la vanga anzi che con l'aratro, e piuttosto di sopra a dove si getta il seme, ben crivellato, dividendo il terreno in aie, et al principio di marzo gettandolo giú fitto come la canapa, e ricoprendolo bene con l'erpice e col rastrello, perché s'incorpori e coalisca; né gli occorre altro che tenerla netta dall'erbe sin a settembre, che si tagliano tutti i rami prodotti per raccogliere la sementa, e poi si cuoprono tutte le radici di piede in piede con due dita di terra cavata de' solchi maestrali, affinché non l'offenda il gelo e piú ingrossino le sue barbe; dalle quali scoperte l'anno seguente al marzo, ritrassinandole con destrezza, rinasceranno nuovi rami, che al settembre si tagliano poi di nuovo; e siano coperte

di novembre, come s'è detto; e cosí si segua tanto che si cavi le radici da ridursi in Rozza e Pergolino. E sono alcuni che avendo tagliato il primo anno i rami raccogliono la sementa, e coperte le radici avanti mezzo novembre e fatto il medesimo poi l'anno sequente intorno al tagliare i rami e cogliere la sementa, cavano le barbe, le quali essendo fatte [1] seccano al sole et ancora nei forni grandi; e questa si domanda Rozza buona, e non Pergolino fino. Ma i piú cavano non solo per cinque o sei anni con quell'ordine di coprire il seme et i rami, ma per otto e dieci e dodici, avendo esperimentato che quanto piú si indugia di cavare le radici, tanto piú si raccoglie del Pergolino anno per anno, et ancora sempre piú fine che in altra maniera. Ora, raccolte che tu hai l'ultimo anno le semente, che le vuoi cavare al settembre, si cavino con le vanghe tutte quelle che vi si ritruovano, le quali seccate al sole, nette dalla terra, si portano poi ogni volta che pare nei forni caldi e puliti, e ben secche e macinate si vaglia minuto la polvere buona e piú fine delle guscie, le quali macinate un'altra volta, si mescola questa polvere con la macinata grossamente delle radici di diciotto mesi; e questa si chiama Rozza terzanina e tutta l'altra Pergolino; la quale è tanto piú bella e tanto piú fina, quanto piú saranno state sotterrate le radici. Et a questa pianta rende di rimbuono l'un anno per l'altro la terra piú che a frumento, il quale seminato in questa terra di dove s'è

[1] La stampa fiorentina *gatte*; più sotto *Perfolin* per *Pergolino*.

cavata la Rozza, per due o tre anni vi fa molto acconciamente, potendosi dire che sia riposato quel terreno, non facendo altro le radici che i rami della sementa che si raccoglie d' anno in anno et ingrassando per la cascata delle lor foglie. Poi alla primavera volendo riseminar la Rozza, si muti campo. La Robbia salvatica, o Rozza che si vogli dire, si cava dai boschi stuzzicando il terreno dove si vede esserne e se ne fa l' istesso concio tutto per le tinte; e le sue foglie, per essere ruvide, son buone a pulire e tenere netti i piatti di stagno.

Il **Rufo** (1) non si semina, perché egli non fa sementa d' alcun valore; e per far d' averne in copia si propaggina rivolgendolo sotto terra di piede in piede, come si fa ai mori, et alla primavera sequente si cava e si pianta l' uno appresso all' altro di ramo con le barbe un braccio per lungo e per traverso, affinché si possino ben lavorare d' attorno e rincalzare, ammontandogli la terra addosso per il freddo, scoprendogli poi a primavera; né si tocca altramente sin all' agosto, al qual tempo nel principio si troncano tutti i rami ben bassi, eccetto quello che vorrai propagginare; e secondo che si tagliano, si legano in tanti mazzi d' una brancata; e condotti all' aia e minuzzativi quale è l' altezza d' un dito, si distendono cosí tagliuzzati al sole, rivoltandogli con i rastrelli ogni

(1) *Rusco* la stampa fiorentina; ma *Rufo* ha chiarissimamente in due luoghi l' autografo. Io stampo *Rufo*, tanto più che del *Rusco* (*Pugnitopo*) se n' è trattato addietro.

dì sin che sieno ben seccati. Di poi si portano nei sacchi per quando gli vuoi vendere a conservarsi nei granai o luoghi di palco asciutto e netto; e perché fa così nei mediocri come nei buoni terreni e nei leggieri, si può piantare nei piú deboli campi della villa, che per altro non renderebbono a fatica o non molto a legumi o ad altro. E perché conviene con le viti e con gli altri arbori, vi si possono ordinare i filari di queste e lasciarvi star quelli. Godesi con tutto ciò, che gli sia letamato il terreno e di quando in quando datogline; e piú d'altro si rifà il rufo della polvere che si raccoglie per le strade.

Il **Ramno** [è] da altri detto *Persephonion*, [da] altri *Leucacantha*, che inferisce spina bianca. Dioscoride ne pone tre spezie; la prima e terza, siccome attesta il Mattiolo, è abbondantissima per tutta la Toscana, ove si chiamano ambedue volgarmente Marruche. Nascono propriamente per le siepi, e massime il primo, il quale adoperano le donne a seccare al sole i fichi, infilzandogli nelle sue lunghe spine mentre sono freschi. Produce questo ramno le spine simili all'acuta spina e le frondi simili a quelle dell'olivo, tonde e grassette. Il terzo che è il nero o fosco cresce, sí come dice Dioscoride, circa all'altezza di cinque gomiti, ha le spine piú deboli, e produce il frutto follicolare sottile e ritondo, simile a un fusaiuolo, di quelli che adoperano le donne a filare. Quello della seconda spezie è piú bianco degli altri et in alcun luogo della Toscana s'addomanda Ceceprete. Tutte le

sorte del ramno si trapiantano con le radici da dove nascono, strappando dal suo cespuglio certe frascole che in terra han create le barbe. Appiccansi ancora a' rami tagliandone pezzetti, e ficcandogli nella terra ben lavorata sopra gli argini delle fosse per far siepe. Questi si piantano di primavera a mezzo marzo, e prima se sien paesi caldi, avanti cominci a mettere, che suole farlo avanti assai talora, se è dolcore, e molto per tempo. Con le barbe si trapianta d' ottobre e novembre et ancora a marzo. Il ramno disecca e digerisce e sana l' erisipele o risipole. Delle pungenti spine di queste marruche fu fatta la corona di N. S. Gesú Cristo. E delle cime si fa salsa.

Il **Rogo**, quanto è di schiatta piú grossa e crescente, tanto piú intreccia le siepi e le fortifica a farle impenetrabili; il che avviene in quanto piú grasso terreno egli sia piantato, che è di quella sorte che egli desidera, dandone manifesto indizio quando vi nasce da per sé. Se ne truova di piú razze; alcuno ne è che cresce in alto et ingrossa, avendo il gambo tutto pieno di certe spinette corte rattorte sode che penetrano, sí come si ritruovano nelle sue barbe talora certe spugnette di durezza di pietra. Avviluppasi questo e s' attortiglia agli arbori et a ciò che egli truova. Alcun altro ne è che si rutica per terra, sottile, piccolo, ma similmente pungente. Et ambedue arrivando con la punta in terra, nel piegarsi o distendersi rigenerano quivi nuova radice e ripullulano nuova pianta; e cosí va seguendo il secondo et il terzo,

non avendo intoppo che glie lo proibisca. E di quì veramente si può dire che si sia imparato a far le propaggini delle viti e di molte altre piante, che distendendosi per la terra vanno mettendo nuove radici come loro. Fa l' uno e l' altro certe more che mature si mangiano, quantunque di poco nutrimento e di sdolcinato e sciocco sapore elle sieno; queste more mature, che [è] o quando si staccano dalla madre da per loro o con poca fatica, si seminano, come si disse de' mori, a far folta siepe nel mese di marzo e novembre ne' paesi temperati. Piantansi ancora svelti con le radici di novembre e per tutto 'l verno sin a tutto marzo; e le cime tenere di questi mescolate con l' altre erbe e con esse peste nel mortaio fanno una salsa eccellente. Le corteccie del rogo fanno gagliarda legatura alle granate, e se ne possono intessere forti ceste e graticci; et esse tengono forte insieme le bugnole da tener il grano et altre robe. Ancora le vette de' roghi stillate a bagnomarìa giovano agli occhi rossi infiammati. Ritruovansi nei monti di tutto il distretto di Trento alcuni roghi che portano le more rosse senza noccioli, chiamate dai paesani Ampomole, simili alle fravole, veramente nell' estate al gusto molto aggradevoli. Piacciono agli orsi, e però nel tempo ch' elle si maturano, che è da mezza l' estate in là, agevolmente vi son giunti dai cacciatori. In Toscana, come di sopra si disse, si addomandano Aponi, e le lor more strizzate et ancora intere legate in un mazzetto si fanno pendere [1]

---

[1] *pendio*, errore della stampa fiorentina.

dal cocchiume nel raspato, al quale quell'agretto che hanno dà grazioso sapore, e si possono ancora porvi spicciolate fra i granelli dell' uve; e la quantità per un barile di raspato sarà assai una doppia menata e parimente alla medesima proporzione. Questo rogo per nascer nei monti credono alcuni che egli sia il vero rogo Idéo, ma non consuona, dice il Mattiolo, perché l' Ideo è cosí detto perché facci nel solo monte d' Ida; con tutto [ciò] alcuni affermano altrove ritrovarsene.

La **Romice** è di piú sorte. Alcuna ha le foglie piú larghe e lunghe, alcuna piú strette e corte; ma talora questa differenza nasce dai terreni dove le fanno e dalla qualità del paese dov' elle nascono. Ne nasce d' una piccola spezie dette Bietoni, alcune rossigne et altre verdi, che s' attribuiscono alla sorte delle romici; et alcuni tengono che questi sieno di razza di bietole; et hanno il sapore un poco agretto e si cuocono in foggia di spinaci et in minestra, non essendo nell' una maniera e nell' altra disgustevoli. Tutte le sorte delle romici sono salvatiche, né per cultura che se li facci s' addomesticano; benché è dismesso il seminarle negli orti, ché vi nascono da per loro come alla campagna. È ancora una sorte di romici che fa intorno all' acque; la razza di queste ha le foglie men saporite dell' altre, le quali cotte lesse si mangiano da' contadini in minestra, e se ne fanno le torte, che sono aggradevoli per il piccante sapore che hanno. Hanno le romici, secondo Galeno, la virtú moderatamente digestiva.

I **Romoracci** sono della medesima fazione, ma piú grandi; e ne sono dei domestici che si seminano e nell'aiuole degli orti vengono bene (1).

Il **Reobarbaro** naturale (2) ha le foglie simili alle romici et ha la radice assai piú grossa; e le sue foglie servono al medesimo che le delle romici.

La **Ruta** salvatica nasce, si nutrica, cresce e mantiene sotto il fico; et insetandosegli tra la corteccia con copertura di loto rasente terra, e d'odor piú soave diverrà e meno acuta; e piú lieta, fresca e rigogliosa diviene ch' altrove seminata e piantata; perché et il suo seme nasce per tre dí prima macerato nell'acqua e poco ricoperto in terra grassa e trita, volta a solatío; e le piante di ramo attorto e staccato dal tronco con un poco del vecchio s'assettano. Ama luogo volto a mezzogiorno, e vien bene in ogni terreno che umido non sia; e nel letamato non fa bene, ché l'odia. Nei lati secchi ancora si vede sorgere da per sé, e solamente si diletta d'essere fomentata con la cenere, della quale oltre a modo la si nutrisce. Et avendoli cavati delle sue invoglie a uno per uno, se non scoperti e netti, sparsi per la campagna, i suoi semi si seminano nell'aie, di settembre e d'ottobre; e di marzo si traspiantano dove batta bene il sole in luogo asciutto e magro, se bene il grasso, come s'è detto, ancora ama e non rifugge; et

---

(1) *Romoracci* qui e *Ramoracci* a pag. 299 debbono essere la medesima pianta.

(2) *reale*, la stampa fiorentina. Io leggo *naturale*.

allora se gli dee porre di molta cenere attorno, e durando spesso a sarchiare sin che la sia gagliarda. E quantunque si truovi in alcuni scritto che ella non nasce di seme, è falso, perché non che altro da quello che sotto casca nasce felicemente; e cosí che ella si secchi sbarbata e tenuta scoperta all'aere, perché la non patisce, e traspiantata s'appicca. Piantasi di ramo un poco storto a marzo, e con le radici, ma non dee esser tocca con le mani che coperte, perché in altra maniera ella si scorteccia e s'impiaga; e se per ignoranza o per inavvertenza ella si tocchi con la mano ignuda e che si vegga patire et essergli la buccia ronchiosa o enfiata, ungavisi con l'olio e sanerassi. Basta la pianta tempo assai, se a sorte non sia tocca da donna ch'abbi i suoi mestrui, che la facci seccare. Fa bene fra i pezzami dei mattoni e fra i calcinacci e nei luoghi alti, di dove ogni umore et acqua si scoli. E se la porrai nell'orto, verrà piú bella, adacquata con l'acqua salsa marina o fatta salata con arte. E la pianta nata da seme involto nelle sue coperte e chiuso, nascerà piú lietamente e piú rigogliosa, et il suo rametto spiccato, passato per mezzo d'una fava bucata, verrà meglio innanzi e la nutricherà, come a ficcarla nel bulbo e sotterrarla. Bestemmie e maledicenze dettegli in ponendola, la faranno diventare assai piú rigogliosa e vegnente del solito suo, e massime in terra di mattoni disfatti e marciti ove fa bene; il basilico ancora e 'l comino bestemmiato e maladetto vien meglio; e della ruta si crede che la rubata o tolta di soppiatto facci

piú profitto e sia per essere piú bella (1). Non desidera la ruta d'essere scavata per sbarbarsi, ma strappata. Gode dell'ombría del fico, e si spaventa, teme e patisce assai per l'andarvi attorno donna disonesta et impura. Non vorrebbe mai essere tocca col ferro, e con mano ancora paventa. Si fa delle spallierette basse che riescon bene, et anco in un vaso di terra cotta fa bel cesto. I pittori e scultori mangiano la ruta per assottigliar bene la vista.

[*Nella car. 154* recto *vi sono solo tre righe di scritto, nelle quali finisce la Ruta. Il resto della pagina è bianco. Le Radici cominciano nel* verso *della medesima carta.*]

---

(1) L'editor toscano fa precedere tutto questo periodo da parole sue: *È sciocchezza d'alcuni il dire che le bestemmie e le maldicenze* ecc.; ed infiora la fine con uno strafalcione:.... *faccia più profitto. E si per esser più bella non desidera la Ruta* ecc.

Le **Radici** vogliono la terra sustanziosa, fondata e grassa di sua natura, et ancora ben letaminata di letame marcio bene incorporato, et agevole a lavorare e lavorata bene in dentro nei luoghi Austrini. Seminansi acconciamente d'agosto per l'inverno e di marzo per l'estate. Ma perché elle vengon presto e tosto vannosene, nei luoghi temperati si posson seminare d'ogni mese per averne tutto l'anno come della lattuga. Credesi che sieno radici femmine quelle che hanno le foglie piú dell'altre larghe, piú delicate e piú allegre nel verde, e la barba loro che si mangia è meno forte. Ne sono d'una razza che hanno la foglia somigliante a quella della ruchetta, et il suo cesto si ficca e si schiaccia ben serrato e folto in terra, et ha la barba piú forte assai di tutte l'altre, come le radici nere e bianche, le quali fanno corpo sotto terra come la rapa, ma non tanto grosso; di queste conviene mutare il seme ogni anno, procacciandolo di quel paese dove naturalmente elle fanno, come di Genova, Napoli e Roma. Sono delle radici ordinarie due sorte di semente, una statereccia e l'altra d'inverno, che l'une non fanno bene scambiate nel tempo dell'altre; imperciò si deono seminare ai tempi loro. La sementa delle radici statereccie Sanesi passa tutte l'altre di bontà, lunghezza, tenerezza e bianchezza. Desiderano queste il terreno renischio facile e ben fondato, volto al sole et aprico. Altri dicono che le radici annoiano il letame e solo amano la paglia. Come si sia, bramano il terreno vangato a dentro, e per questo è bene dare una zappata et una vangata. Quando le radici han preso un certo

aumento, bisogna ammontargli la terra intorno perché se elle sopraccresceranno al terreno, quella parte che ne resterà fuori sarà dura e fungosa. Per questa cagione sono da esser seminate rade, per potere attenderle di quella maniera. È ancora una sorta di radici scarlattine di colore tanto vermiglio, che rassembrano il chermisi; quanto al rimanente sono della fazione dell'altre. Plinio scrive averne viste in Alemagna alla grandezza di un bambino in fascie. Seminansi, come s'è detto, due volte l'anno, per servirsene: a primavera, di febbraio e marzo, a luna scema, perché non se ne vadino in rigoglio di foglie; e vorrieno essere seminate lontane l'una dall'altra quattro diti per la causa di poter rincalzarle, e nate sarchiarle e nettarle bene dalle cattive erbe; e d'agosto, per averle piú presto; e questa sementa è meglio nei luoghi freddi. Quelle che si seminano dal solstizio in là, sí come tutte l'altre erbe, non fanno seme. Il lor solito è nascere in tre o cinque giorni. Nei luoghi caldi Austrini e nei tempi sereni piú tosto fanno il gambo e il seme. Le sue foglie s'hanno a calcare e pestare, perché la barba cresca loro, altrimenti se ne vanno in foglie, in queste andando il suo aumento e non nelle barbe, le quali si disfanno, scrive Ersa [1]. E quanto piú le radici hanno le foglie delicate e leggiere, tanto sarà piú gentile e tenera la sua barba. Il freddo ancora le aiuta intenerir le radici; avendole ricoperte col terreno, nel se-

---

[1] Sarei più incline a leggere *Mersa* o *Thersa*. Ad ogni modo non so chi sia.

quente anno scoperte rigermineranno; perché, cosí acconcia, e crescere può e durare sino all'estate. Fanno le radici la lor sementa nei baccelletti tondi in guisa di cornetti, i quali col sale son buoni a mangiare, e conditi triti in insalata. Sarà piú dolce la lor barba avendone macerato il lor seme, prima che si semini, nella sapa o nell'uve secche pestate; et adacquandole con l'acqua salata si leverà loro l'amarezza; le addolcisce ancora il freddo, come la rapa, e per questo posson servire essendo cotte. Le radici mangiate dopo pasto aiutano la digestione e da principio l'impediscono, sì come a digiuno eccitano il vomito. E la digestione l'aggiovano solo per la lor gravezza, facendo avvallare con essa il cibo nello stomaco; sono ventose e dure a digerire. Puossi ancora al fine dell'estate tagliare loro le foglie e ricoprirle di terra, per scoprirle ad ogni tempo che altrui voglia servirsene; ma diventerà cosí talora la barba legnosa. Il letame le fa spugnose e bruciolenti. Le robiglie si deono seminare fra loro, perché non facciano dei farfallini, come talora sogliono generare. Si fanno elle tenere e saporite dove è nebbia et umidità; e per questo divengono eccellenti nelle rive dei fiumi e intorno a dove è loto, et in quei luoghi dove i fiumi hanno lasciata la belletta d'inverno, et in tutti i terreni arenosi et in ogni sorta d'arena che abbi un poco di sustanza. Quantunque fossero le radici oltre a modo forti, si mitigheranno e s'addolciranno, avendole tenute per un dì et una notte in acqua melata o veramente nel latte o col sugo dell'uve passerine di Coranto.

Quelle che si seminano verso l'inverno, si seminano nelle prode degli orti volte a solatío; e sieno da principio ricoperte e difese dal letame crudo, sendo sparsogli lor sopra e tenutovi tanto che sieno fatte grandicelle. Se non rieschino seminate rade, quando son nate si diradino, e ben sotto si getti il seme. Se farai un buco in terra col piuolo grosso, et in quello ripieno di terriccio porrai all' autunno un seme di radice rinvolto in terra disfatta con letame ben marcio, coprendolo bene con paglia e terra, si conserverà dal freddo e durerà, venendo grossa quanto sarà stata fatta la forma del foro fatto col piuolo. Ma quelle che tu vuoi serbare per seme, dei traspiantarle perciò, e saran migliori all'autunno.... buono raccolto di primavera. Ma la miglior sementa di tutte è di quello che si semina alla primavera. Non si deono seminare le radici attorno alle viti, perché sono loro nemiche, sfruttando troppo e consumando il terreno.

I **Ravanelli** sono spezie di quelle radici nere che si disse di sopra, ma non gonfiano sotto come le rape; come quelle sono sottili, e lunghi come l' altre, e cosí queste come quelle mutano sapore secondo la qualità de' terreni, et in monte sempre sono piú forti l' une e l' altre che non in piano e cosí nei terreni aspri che nei gentili; ne' terreni sassosi fanno storte, ma piú saporose.

I **Ramoracci** sono propriamente le radici salvatiche, che se ne vanno in foglie ben serrate et appiastrate in terra senza far molto

gran barba, ma questa han piú saporita e piú pungente e forte delle domestiche. Seminanle alcuni negli orti per ammansarle, ma poco riesce. Nascono vicino alle strade, o nei campi sodi o che sieno ancora di fresco lavorati. Sono frequentissime nelle campagne e largure di Sicilia.

Le **Ravestine** sono le radici salvatiche naturali che ancora esse hanno le foglie fitte in terra schiacciate . . . . . ([1]), e si truovano sparse per i campi; sono piú acute di sapore e piccole dell' altre; e seminate nel domestico, acquistano morbidezza, diventando piú dolci e gentili.

Il **Rafano** Tedesco ha le foglie grandi come le romici, un poco piú delicate, piú sottili e piú appuntate. Vuole terreno divelto, e si pianta di primavera et all' ottobre; e si pianta di questa maniera: pigliasi la testa del rafano con le sue messe, e ciascheduna messa si taglia per diritto con il rafano, et è assai che vi siano due o tre diti con esse di rafano; ciaschedun pezzetto si ricuopre con la terra tanto, che apparisca una menoma vetta d' esso, la quale di sopra forma le foglie e di sotto la radice intera; e di questa maniera si vien perpetuando la razza sua. È il rafano di potentissimo, acuto, pungente e piccante sapore, che mordica la lingua e scalda con meraviglia il palato e lo stomaco. Questa radice grattugiata minuta si cuoce nei brodi e dà grazioso sapore; et in qualunque modo cotta

([1]) *e regolari* legge la stampa fiorentina dove io non so capir nulla.

con la carne se gli affà; e cruda mangiata dopo pasto con sale aiuta la digestione. Questo rafano, tagliato in pezzi e piantato ancora senza il verde o messa della sua corona, dà fuorì del terreno a far nuova pianta e rimette; ma meglio è tagliarlo con una parte della sua ceppaia. Il rimanente della sua radice è quello che s' adopera agli usi che occorrono, perciocchè il suo sugo fa ancora, senza senapa, buona l' acconciatura della mostarda; e seccata all' ombra, di poi grattugiata minuta, si mescola con la carne grossa ben trita e minuzzata col coltello, e dà buon gusto.

Il **Raperonzolo** o Rapa selvaggia è erba di foglia stretta e nuda, aguzza in punta, et ha i piccioli fusti con più cantoni. Il fiore è azzurro simile a quello dell' erba liquida, e ne produce in maggior numero. Fa una radicetta sotto terra piccola e le foglie; e questa fa di per sé. Et in compagnia d' altre erbe fanno un' insalata saporita e delicatissima; e così le foglie intere come le minuzzate hanno gratissimo sapore, condite similmente con olio, aceto e sale. Scuopronsi lungo i ciglioni delle strade maestre e de' tragetti e viali e nelle grotte de' campi et intorno agli argini delle lor fosse; e duran da primavera a tutta l' estate. Traspiantasi nel domestico con la sua piota, e campa governato e procurato con diligenza, come le altre erbe degli orti agli altri anni. Ancora si può osservare quando si cognosce fiorito il suo seme; e quando è secco si tiene per fatto; e può seminarsi come il seme del prezzemolo nell' aiuole degli orti, e manter-

rassi nato il medesimo tempo; poi perse le foglie, gli venirà sotto la radice per risurgere a primavera, come fa quando è nato alla foresta, che si perde di fuori e sotto vive con le radici per a tempo nuovo.

Le **Rape** Bergamasche sono come i navoni lunghe e grosse e diritte, rosseggianti per lo piú dal capo, massime quando da quella parte o rimangono scoperte o son cresciute sopra il terreno. Rosseggiano ancora sotto terra alcune sorte di esse, ma per lo piú sono bianche lattate. Desiderano terra fondata sottile e divelta ben sotto, cioé lavorata a due puntate di vanga; et ancora nel terreno che sia di natura grasso, ma non letamato, ché questo le fa fungose, vengono benissimo. Nella terra ove s' averà a seminare le rape Bergamasche, avendo seminato prima lupini nel tempo di primavera, e poi a luglio (nel qual tempo è ben seminarle, giusta la sentenza del proverbio: chi vuole il rapuglio, lo semini di luglio) vangando lor sotto faranno bonissima pruova, sí come nei terreni renischi saranno piú saporite. Queste sorte di rape si accostumano per tutta la Lombardia ove sono in pregio piú di tutte l' altre, avendo openione che queste sieno di grandissimo nutrimento, et oltre a modo aumentative del seme genitale, per far poi razza d' uomini di gran fattezze e di piú che ordinaria statura. Sono ottime con la carne e per insalata [cotte] nel forno. La rapa, si tiene che sia femmina quella che sotto terra si dilata e distende in larghezza, piú delicata, piú gentile e piú piana, e maschio quella che si fa

ampia in rotondo. Divengono l'una dell'altra spezie per il modo del seminarle, perciocché fitte e fonde diventano maschi, e nella terra che sia aspra, cattiva e difficile. Il seme delle rape è tenuto migliore, quanto piú egli sia minuto e sottile; e seminato nei luoghi tiepidi tallisce presto, nei freddi si conserva, diventa piú dolce di sapore e migliore e maggiore; che cosí fanno tutte le semente che fanno gran radici e che perdon la foglia l'inverno. Desideran terra grassa e sustanziosa et umida, dove venghi assai nebbia e brinata, della sorte di quella che è amata dal panico e dal miglio. Vogliono campagna aperta, o vallata che non abbi occupazione di altri arbori o ombre. Si dee tenere il seme in molle per un dì et una notte in acqua melata o in latte, perché riescan poi le rape più saporite, piú dolci e migliori; e si difenderanno, né saranno rose dai bruchi, che sogliono molte volte assaltare le lor tenere foglie, se quando s'hanno a seminare si mescoleranno in seminandole con la fuliggine, o veramente se si sarà tenuto il seme per un dì e per una notte a macerare nel succhio del semprevivo maggiore. E durano le rape nel suo terreno e poi colte appassite sino a un'altra raccolta; e bastano assai riposte in cantina. Chi le semina di estate, guardi che per cagion del secco i bruchi o farfallini non divorino le lor novelle e fresche messe; la qual cosa si fuggirà se la polvere o filiggine che si ritruova nelle stanze e nel cammino si raccoglierà, e di poi un dì innanzi che si abbi a seminare si stemperi con l'acqua, e quivi per una notte intera si tenghi il seme a inzuppare in quell'ac-

qua; e si semineranno l'altro giorno a modo. Scrivono gli antichi [1] che a volere che le [vengano] perfette bene, è di mestiero che chi le semina stia ignudo a seminarle, pregando che belle [e] ben rieschino per sé e per i vicini. Affermano i Greci che il seme delle rape seminato, che abbi tre anni, creerà cavoli; e cosí questi per contrario. Seminanle alcuni innanzi calen di marzo in terra buona, che sia cinque volte con l'aratro riandata, per servirsene nell'estate. E si dee gettare il seme in terra fra la paglia trita, perché venghin piú belle. Seminansi di primavera nei luoghi caldi et umidi, nei freddi di maggio, et un poco innanzi dove sia comodo di poter adacquare, o che siano terreni umidi; et ancora in questi dopo e nel solstizio o un poco innanzi; e nei luoghi assai freddi, dove sia temenza che la seminata dell'autunno si perda per il freddo del verno vicino, si cuoprono con paglia e strame assai, disteso sopra canne. Cosí si difendono ancora tenere dalle brinate, ché fatte adulte non le temono, anzi diventano piú dolci nei gran freddi e tenere; e seminandole *protinus ab area* si faranno piú sfoggiate, perché piú pienamente barbine, e piú si dilateranno e penetreranno che altra spezie; et incastrando il suo seme nel lentisco o dentro la cipolla squilla, e sotterrato, diventeranno migliori; e prendendo di quelle....... Ma il vero tempo di seminar le rape è, secondo l'usitato proverbio che dice: chi vuole il buon

---

[1] *erroneamente* aggiunge l'editor fiorentino di suo, e per verità non ve n'era bisogno.

rapuglio, lo semini di luglio ([1]). In questo mese conviene aver la terra preparata, et al primo rabbruscare dell' aere, quando si cognosce che sia inumidito il cielo, s' hanno a seminare, ricoprendo il seme a modo col rastrello o marra, anzi che no poco messo sotto. E si può attendere la stagion commoda sin alli dieci e quindici d' agosto, a luna crescente, in terreno benissimo lavorato minuto e concimato di letame marcio, avendo ben tritato tutto con l' erpice; seminansi rade, e se rieschino troppo fonde, si diradino; et in questo modo renderanno piú frutto e vi si potrà di poi sementare il frumento, perché preparano il terreno, levitandolo e facendolo soffice rimanere, ingrassando assai la terra, massime se dopo che elle son cresciute e fatte grosse s' ari ben con esse quella terra, perché si marcischino a farla grassa. Quest' usanza è di Lombardia e può fare e farà bene per tutto. Se si facci un gran pertuso con una grossa stanga quanto vadi in giú la terra lavorata, poi si riempia di buon terriccio, e vi si getti la sementa delle rape due o tre granelli, lasciandovene poi un solo, diventeranno le rape grossissime ingrossando dai fianchi. Si può ancora gettare il seme delle rape tra i solchi del panico e del miglio, perché, levato quello, vi si accomodano acconciamente. Dopo che sia battuto il grano, raccogliendo quelle paglie trite dell' aia e spargendole sopra le rape, farà lor

---

([1]) Ho potuto levar dall' autografo, meno alcune parole, tutto questo brano *e seminandole.... di luglio*, dall' editor fiorentino tralasciato.

bene ad aiutarle ingrossare e riparar [1] loro il caldo del sole. Le rape, delle quali si desidera di serbare il seme, le quali hanno a essere le piú badiali e paffute, s'hanno del mese d'ottobre a levare con tutta la terra che hanno d'attorno, e trasporre in buoni luoghi e ben lavorati sotto, avendogli prima levate tutte le foglie; e produrranno ottima sementa la vegnente estate. Iginio si pensa che dopo la battitura, giacendo ancora le paglie nell'aia, seminando fra le paglie le rape in suol duro, abbino a fare maggior capi, non comportando il terreno sodo che vada a fondo la sua radice e cosí attenda a ingrossare il capo. Scrive Colûmella d'aver provato ciò e non gli essere riescito; et essere assai meglio ricoprire il seme nel ben lavorato e buon terreno, nel quale afferma Plinio averne vedute di quaranta libbre, et il Mattiolo di trenta nella valle Anania e scrive in Savoia esserne di piú di cento libbre; ma queste cosí grosse riescono stoppose e spugnose dentro il piú delle volte, a tal che piú salde sono e tutte unite dentro sode quelle di ragionevol peso, sino in sette o otto libbre; et ancora quelle che di men peso sieno, riusciranno migliori. Et è cosa certa che delle schiacciate e delle piú rotonde, come ancora de'navoni lunghi, le piú piccole sono le piú saporose e grate. Le rape sono di tre colori, [gialle], rosse e bianche; rossa per lo piú la parte sola che sopra terra resta e cresce; l'altra che va sotto bianca; alcune sotto e sopra son tutte bianche, et alcune per tutto di color giallo, e

---

(1) *Ed il parar loro,* errore della stampa fiorentina.

queste sono le piú delicate e gentili, e v'è a Genova et a Napoli ottimo seme; ma non diventano mai cosí grosse come l'altre che son bianche, il seme delle quali è migliore quello che si cava dei luoghi di vallate o di pié de' monti vicino all'Alpi, nel mezzo delle quali fanno talora grossissime. Le rape si conservano o sotterrate in luogo asciutto o ammontate con la sua terra; le minori si mantengon meglio lavate e nette bene fra la rena, ricoperte affatto. Ancora durano insino all'altre con la lor terra attorno, e poi appassite e domate con l'acrimonia della senapa, massime disfatta in aceto, [durano] perfino all'altre, e con la conditura acconcie che si disse de' navoni. Le rape mangiate non lasciano, ancora che in poca quantità, sentir la fame; e le lor foglie affettate con le rape et intrise con la crusca ingrassano mirabilmente e presto i buoi, vacche e vitelli. Cotte sotto la brace e nel forno, e di poi tagliate monde in pezzi minuti e condite con olio, sale e aceto, è grato cibo. Ancora grattugiate e spremutane l'acqua che fanno con mano e cotte con mescolarvi cacio et uova o veramente con il lardo, è buon mangiare, come cotte nel lardo solo, tagliate in pezzi come le cipolle; e cotte nel brodo della carne, lesse, similmente s'abboniscono; et ancora si mangiano cotte con sale; ma migliori sono ben cotte, e cotte ben due volte nell'acqua; et in tutti i modi generano umori grossi. Sono ventose e nuocono allo stomaco qualche volta, dando dentro certe fitte e punture. Conservansi ancora le rape nella semplice salamoia, aggiuntovi aceto, per tutto l'anno.

Le rape salvatiche scrive Possidonio che frequentemente nascono in Dalmazia. Quando si vogli mangiar le rape crude, a detta di Galeno, si dee mangiare la parte che si truova sopra la terra scoperta di fuori, che è piú tenera e delicata et al dente piú trattabile; l'altra di sotto 'l contrario. Le rape arrostite e peste con la sugna et appiastrate al luogo affetto da dolore di giunture, sono di gran giovamento, come peste con sale a tutti i malori dei piedi. Democrito sbandí le rape, prima perché le creano grossi umori, e piú appresso perché le danneggiano fuor di modo il fegato magagnato. Il seme delle rape beuto vale contro alle serpi e mangiato aumenta lo sperma. Scrivono alcuni che le rape riscaldano nel secondo grado et umettano nel primo. Diocle e Dionisio danno gran lode alle rape per aver virtú di stimulare al coito e maggiormente mescolandole con la ruchetta; e tanto piú ancora, aggiugnendovi del pepe et altre sorti calide di spezierie. Dee il seme delle rape non passare un anno o un anno e mezzo, tralignando da questo in là ([1]).

Il **Rapo** sativo, o Rapaccio che s'abbi a dire, è spezie che da rapa deriva, cosí salvatico come domestico, la cui radice va lunga e diritta all' ingiú come quella del rafano, con la foglia ruvida e scabrosa come all' altre sorte, ma con il gambo che mette assai rami a cannelli e la cima piena del suo frutto. La sua barba è inu-

---

([1]) Dalle parole *Diocle e Dionisio* alla fine, tutto è ommesso nella stampa fiorentina.

tile, ma solo si semina per raccoglier la sementa, della quale si cava dell'olio per servigio della cucina de' poveri et ai digiuni et alle lucerne, massime in Germania, la quale per i gran freddi che vi sono manca d'olio, et in quella vece si serve di quello; et i contadini ne fanno grand'incetta e ne traggono grande utilità. Nei paesi caldi non s'accostuma questa sementa, perché vi fanno gli ulivi; se ne servono solo per dar da beccare agli uccelli di canto. Seminasi nel fine d'agosto o al principio di settembre; et ancora di marzo si semina tra i semi dell'estate, ma non con tanto profitto. Ama terren grosso o grasso o letamato, ben lavorato e tre volte ritocco con l'aratro. Seminasi radissimo, e per essere seme minutissimo non si getta giú a piena mano, ma con tre diti soli. Fiorisce di marzo o prima, secondo la temperatura del cielo. Ha il fiore di color di loto e di suavissimo odore, alle pecchie grato, e come è sfioritò, allora è maturo; fa il seme in baccelletti, e s'alza due gomiti; et uno staio di sementa ne fa cento. Tra le prime mietiture è quella del seme rapaccio; e perché quando i baccelletti cominciano a ingiallare, è segno d'essere maturo, tosto è da mietere, perché, agevolmente uscendo, a terra casca. E fa bene porvi sotto un lenzuolo, scotendovel sopra; portasi nel granaio con esso, perché sopra i carri non caschi giú; e perché la pioggia gli nuoce, convien prevenirla. Il grano faggino fa bene dove sia stato il rapaccio.

Il **Rosmarino** [o Ramerino], spezie di Libanoto, nasce naturalmente in terre calde o tempe-

rate, e se le sieno oltre a modo fredde, conviene porlo in sito che egli stia a solatío e riparato dai venti. Sono ancora chi facci attorno alla pianta una capanna di scope impiastrate di sterco cavallino, e cosí lo difende dal freddo; altri per assicurarsene piú, gli piantano in vasi, quali d' inverno gli mettono al coperto et in lato chiuso, cavandogli poi fuori di primavera, e avvertendo che non dia loro addosso il sole di marzo, a poco a poco scoprendolo all' aere, ponendolo prima all'ombrío che al sole aperto; ma di sua natura fugge i luoghi ombrosi, eccetto che dove egli fa a selve, come per tutto 'l paese di Narbona. Vien bene in terreni leggeri, sterili e secchi; nel tufo istesso s' attacca e nei muri fatti a secco; et in quelli di calcina ancora alligna, e soprattutto nelle coste e rive del mare volte al sole, onde è rosmarino detto. Con tutto ciò viene in tutti i terreni, purché non siano né troppo umidi, né fangosi. Il tempo del piantarlo è i cinque dì inanzi ch' e' si cognosce che egli è per mettere. Deonsi scerre ramucelli piccoli o punte lunghe un mezzo braccio delle piú fresche che abbi la pianta grande, giovine e non vecchiereccia, e sia quando ha de' fiori, sendo openione che piantandolo con i fiori, sempre sia per farne; e sendo senza, non ne poi piú facci, benché ne è dello sterile e del fruttuoso. Fiorisce due volte l'anno, di primavera e d'autunno. Nel sommo de' rami fa certe boccette piene di seme bianco e rotondo, il quale masticandosi cuoce la lingua e si chiama *chachril.* Evvi un'altra specie in ogni cosa simile a questo, che produce il seme largo che non pugne nel

gustarlo. Quello ha la radice bianca d' odor d' incenso, questo ha la barba di fuori nera, ma dentro è bianca. Ma quella spezie sterile, come che ella sia simile alle predette, non produce né fusto ([1]), né fiore, né seme, e nasce per lo piú in luoghi sassosi et aspri. I fiori di quella son tenuti cordiali, massime conditi con zucchero in conserva; et ancora colti, netti et in insalata mangiati giovano e confortano lo stomaco, rendendo al fiato buon odore; con tutto ciò lo Strada, medico de' nostri tempi di grande esperienza e nome, usava di dire, che mangiati in insalata generavano la renella e la pietra, e che erano in tutto contrarie a questo malore le foglie del ramerino colte con diligenza senza il legno e peste nel mortaio in buona quantità minutamente e fatte bollire nell' olio sí che vi galleggino; et intrisone e rimenatone bene la pasta, se ne fa pane che è molto gustevole, et ha valore di riscaldare lo stomaco, mangiato innanzi, e solo beendovi sopra Greco. Altri abbrustolano le foglie fra due teglie roventi o nel forno caldo, di poi le pestano e con olio fan pane. Le cime tenere cotte fra i ceci accrescono lor grazia, come nel marinare i pesci; e quasi si dicono a tutte le civaie et alla fava infranta. Nell' arista et in tutte le cose arrosto che grasse sieno et in insalata, le sue cimette tenere, et in poca quantità mescolate con i tenerumi del cedro, non fanno male. Si può ancora del mese d' ottobre porre il ramerino, et al fin di marzo, avendo ben vangato e tritato il terreno dove

---

([1]) *frutto*, errore della stampa.

ha a stare, con ramicelli e piante delle piú fresche, giovini e piccole, attorte dal mezzo in giú, e tanto mettendo sotto col piuolo, che sia di legno sodo come scopa o di ferro voto, strignendogli con esso bene la terra attorno, che apparisca fuori solamente due o tre diti della cima. Si possono ancora traspiantare i cesti interi del salvatico con le barbe all' ottobre, e se vadi seccore, adacquarlo tanto che s' appigli. Ancora, cogliendosi la sementa del rosmarino di quella sorta che ella fa quando l' è matura, prima che ella caschi (che sia di giugno o un po' prima) et asciutta al sole, si semini nelle aiuole minutatavi bene la terra e crivellata, e nascerà, per essere poi traspiantata a ottobre o novembre con l' aiuto dell' annaffiare; e si dee seminarne assai, perché facci de' fiori alle pecchie con uguale profitto del fior de' susini, e ciò si può fare a settembre e di primavera. Fa di bisogno scalzare bene la terra attorno a questa pianta quando è piccola, né si cura di letame; con tutto ciò il marcio postogli al piede sarà cagione di farlo crescere assai; ma meglio è dargli intorno al calcio del terreno grasso e sustanzioso. Il ramerino è ottimo per le spalliere, ma conviene rinnovarle e ripiantarle ogni cinque o sette anni, secondo i terreni. È obbedientissimo alle forbici, e se gli può [fare] come alla mortella di Spagna, ricevendo quella forma che altrui vuole, e mantenendola con lo studio et artifizio delle medesime forbici. E volendo le piante per lasciar crescere, si ponghino in sul divelto lontane l'una dall' altra tre braccia, e non si tocchino con ferro, ché se ne sdegnano.

La pianta del ramerino in dieci o dodici anni invecchia e conviene rinnovarla; il suo legno secco rende la fiamma del fuoco chiara e di sé stesso buon odore.

Il **Rovaiotto** Bisi s' addomanda a Vinegia. Nei paesi caldi si semina nell' aie ben lavorate e tritate minute sotto e sopra con la vanga, anzi che con la zappa, del mese d' ottobre e di novembre; di gennaio e di febbraio nei paesi temperati, e di febbraio e di marzo nei freddi; in luogo aperto e che non venghi da alcuna parte occupato dall' ombra. E di primavera tuttavia si semina acconciamente in terreno agevole a lavorare e molto sciolto, a solatío. Genera de' vermi in sé medesimo e ne patisce; imperciò si ha a seminare a luna crescente, perché nasca a scema, et in luogo di terreno asciutto. Si pianta ancora cominciando a mezzo febbraio e poi ogni quindici dì, per averne di mese in mese del verde; ancora si secca al sole per conservarsi e mangiarsi nei dì quadragesimali, che è cibo delicato e buono.

Il **Radicchio** vien meglio traspiantato che dal suo seme, tanto il salvatico che si truova alla campagna e nelle grotte e ciglioni dei campi, quanto il domestico. Seminasi in terra molto sciolta et umida, grassa e putrida, profondamente lavorata e sotto minuzzata bene e stritolata, perché non facci la barba ronchiosa, ma liscia e delicata; e cosí acconcia la terra, se gli destinano le sue aiuole, e di febbraio e di marzo vi si getta il suo seme, piuttosto in

sito piano che in pendente o monte, perché non rimanghino le radici dalla terra abbandonate o ignude. E perché sopporta il verno agevolmente, nei paesi freddi si può seminare nell'autunno in lato a solatío; e se talora lo strigne il freddo, si può coprire con paglia o sagginali, che da quello si difenderà. Trapiantasi in terreno vangato a due puntate quando è di quattro foglie, lontana l'una dall'altra pianta quattro diti, per servirsi delle barbe, che cotte e condite con olio et agro di limone et ancora aceto sono molto gustevoli et appetitose, massime cavando il duro che le si ritruovano dentro. Concimando di letame fradicio, faran le radici piú dolci e piú belle le foglie, le quali ancor esse, trite minute con aceto, che vi sia stato dentro dell'aglio pesto, ponendovi qualche foglia di nepitella, si fan gratissime, aggiuntovi l'olio in insalata. Il radicchio che ha a servire per il verno si semina di settembre e d'ottobre e si traspone al principio di novembre; e cresciuto di foglie si legano, e se gli pone in capo una pentola rovesciata a farlo bianco; et alcuni, legatogli le foglie, le ricuoprono di terra e lasciano star tanto che imbianchino; cosí ancora avverrà, se tagliate le radici per cuocere a corona, lasciandone due o tre diti soli della barba con le sue foglie, si sotterrerà tutto nella terra o paglia, o si coprirà d'arena; e saranno le foglie dolci e delicate. Come sbarbandolo affatto e ponendolo in cantina piantato nell'arena e ricoperto di sopra, avendogli prima tagliate tutte le foglie, le rimetterà quiví senz'altro tutte bianche lattate, delicate e sottili; e ritagliate in quel lato di

nuovo e da capo ricoperte faranno il medesimo; e le radici loro saranno similmente bianche, se ben rasciugheranno la lor corteccia; e si deono, volendo mangiarle, porre a fuoco con l'acqua fredda. E se le porrai in terreno che si stritoli e sfarini sino in fondo, diventeranno morbide e pastose, come si veggono essere in Genova; et ancora farà bene il procacciar di quel seme. E perché il radicchio non tallisca, quando si pensa che sia vicino a poter farlo, se gli ponga sopra una pietra o coccio o lastra, che lo terrà a segno e lo farà allargare. Si vede ancora che imbiancano di lor natura nei campi arenosi dove nascono da per loro, e nelle costiere e monti lavorati con l'aratro, restando in qualche maniera cosí mezzi dal terreno ricoperti, e talora scoprendo la sola cima, che cosí si ritruovano le sue foglie del tutto imbiancate. Sono i radicchi di due maniere: di foglia stretta e di foglia piú larga e piú lunga, e di questa fatta è quello che addomandano radicchio Romano, meno atto a imbiancare e di barbe assai minute; altri lo dicono Ascaruola; ma Ascaruola molti chiamano l'indivia. Le messe del radicchio sono dette dai Romani Mazzocchi, e Cicoria domandano essi il radicchio, la quale è di due sorte, domestica e salvatica; questa ha le foglie piú strette, quella piú larghe; le messe d'ambedue son buone cotte e crude, e condite a usanza d'insalata son grate al gusto, e crude tutte minute; e colte cosí tenere avanti che le faccino il fiore con le sue foglie, poste in un vaso di terra cotta invetriato s'insalano, e di lí a tre dì con quella salamoia che han resa si lavano,

e spremute si distendono in su' graticci tanto che suzzino; e messo sotto nel fondo del vaso degli anici secchi e del finocchio simile, vi si pongon sopra i mazzetti del radicchio, e nel brodo ch' egli averà accettato si caccia due parti d' aceto et una di salamoia, aggravandoli con una lastra, acciocché quelle messe stien sempre ricoperte; vi si mette assai finocchio acciaccato secco; et asciugandosi quell' intinto, vi si rimetta di nuovo, perché non ne restassino in secco. Di poi conditi con olio et agro di limone, scolatane ben la salamoia, s' adopra e mangia ai bisogni. Il radicchio, comporta meglio il verno quello che ha la foglia stretta che si coglie per i campi, che non quel domestico che si semina negli orti; e l' uno e l' altro lasciato a dove sia coperto di sabbia o ghiaia s' imbianca piú che con quell' altra sopraddetta manifattura, e massime gettandovi sopra di quando in quando dell' acqua, non piovendo; e quando si pianta, è bene imbrattar la sua barba con bovina macera. Il radicchio che di giugno si semina fa il seme buono, et ancora di luglio [1]; di poi non fa piú seme; et il seme se ne cava tenendo in molle i gambi che l' hanno quattro o cinque dì; poi rasciutto, battendolo n' esce, e si conserva al bisogno di seminare. Avendo il radicchio mandate fuori le foglie, se gli legano leggermente, avendole ristrette in giro, et in un vaso di terra cotta si ripongono, che tuttavia gli stia attaccato, col quale piglino nutrimento dalla radice. Di questa maniera acquistano una candidezza e teneritu-

---

[1] *di giugno*, il codice; correggo con la stampa fiorentina.

dine grande e si spoglian della maggior parte dell' amarezza. I fiori del radicchio colti con diligenza e senza il bottone in che son commessi e netti bene, che non vi resti invoglia di sua veste, da per loro fanno un' insalata molto gustevole; e loro hanno virtú lenitiva e molto allo stomaco aggradevole. Il radicchio che s'addomanda Romano è quello che ha le foglie piú lunghe di tutti gli altri e non punto addentellate, et a mangiare è il piú dolce di tutti et il piú tenero al dente. Questo come gli altri, per averne d'ogni tempo, sí come si fa della lattuga e delle radici, nei luoghi tiepidi si può d' ogni mese seminare; e se accaggia qualche nodo di vento ritroso o di freddo straordinario, si può e dee ricoprir con la paglia, o vero quando [è] nato di quattro foglie si traspianta discosto l'una pianta dall' altra quattro diti, covertando la terra in quei mezzi di letame crudo di cavallo, mesticato con men paglia che sia possibile. Legasi questo e sotterrasi come l' indivia e diventa bianco; benché, non avendo egli in sé amarezza, si può mangiar verde. Tutto il radicchio tagliato rasente terra quando è cresciuto et ancora tenero, rimette piú d' una volta, massime l' estate, et annaffiandolo abbondantissimamente.

Il **Rosaio**, cioè il frutice che fa le rose, lasciò scritto Filostrato in una certa sua epistola, ch' egli era dedicato all' Amore, perchè come l'istesso Cupido ringiovanisce; cosí la rosa fresca per la giovinezza riluce; morbida e delicata apparisce come lui; l' un e l' altra con i crini innorati s' inchioma. E se s' ha a far com-

parazione dell' altre sue parti, i rosai in cambio di saette hanno le spine e per facelle portan le cime gialle; con le foglie oltre a questo quasi alati in quella vece si veggono. La rosa non cognosce, né Cupido, tempo alcuno; e cosí per certo, come si crede l'Amore nemico alla fugace forma e bellezza, non altramente che alle rose che danno fuori. Quegli che per Roma già andavano vendendo le rose, affrettavano il passo, denotandoci che non è da confidarsi al vigore et alla forma, con il testimonio di quella prestezza; perciocché le fuggono presto et irrevocabilmente. E quel venderle correndo ci dimostra, con gran documento agli uomini d' ammonizione, che la bellezza agevolissimamente se ne va via, come tutte quelle cose che fuor di modo belle fioriscono, prestissimamente marcie diventano.

Sono le rose di varie sorte, oltre a quelle che nascono di spine e rovi, chiamate da' Greci canine, e molte altre di non meno odore; ma quelle di ottimo, o sono incarnate che ne hanno un poco meno, o sono rosse bene e purpuree alquanto minori, ma di grandissimo odore, come le Dommaschine che son bianche scempie e doppie, ma queste n' hanno meno; et ambe sono le piú di tutte piccole, le quali si possono ancor dire rose moscade, perché sanno di musco. Le rosse scarlattine, che ancora esse da Dommasco s' addomandano, che hanno i rosai bassi, sono di due sorte ancor esse, doppie e scempie, e le doppie fanno a Napoli. Oltre a questo, sono i rosai bianchi di molte spezie, e delle odorate e delle non odorate, come le cen-

tofoglie bianche; e n' è una sorta che non ha anco odore, né fa bene che ne' luoghi umidi, né mai passano dentro e fuori della lor boccia cinque foglie; come le salvatiche, delle quali ne sono assai sorte, e di quelle che escono dai rosai terragnoli e da' grandi che s' inalzano sopra la terra a far fortissime siepi, l' une e l' altre odoratissime. Ne sono ancora delle salvatiche che non hanno odore, che sono le sbiancate candide, e [vengono] da rosai deboli piú di tutti gli altri. Delle salvatiche, quelle che hanno buon odore, non va troppo in alto il rosaio, e la rosa è di color bianco, in qualche parte di foglia incarnaticcia o pendente in rossigno, et ha le foglie che si soprappongono; e trapiantato nel domestico vien bene, ma conviene trapiantarlo da piccolo, cavato con le sue barbe con diligenza, nel domestico; e si mantengono odoratissimi. Fanno alla foresta nelle poscondole delle macchie e dei boschi, e su per i ciglioni delle strade aperte che sono per il salvatico. Tutte queste sorte di salvatiche che si truovano con odore, cacciate le foglie con quella gialluria che han dentro, spicciolate nei fiaschi pieni d' aceto bianco, lo fanno fortissimo, turandogli bene e tenendogli al sole; et ancora mettendone quantità nell' aceto che si ritruova nelle botti o nei vasi invetriati di terra cotta, pur che siano tenuti nei soppalchi alti dove batta spesso il sole; operando sempre meglio nell' aceto bianco che non nel nero. I rosai da Dommasco, ma cosí i doppi come gli scempi, durano a far rose tutta l' estate e da vantaggio, e le fanno a ciocche, quando maturandone una

e quando un' altra e talora s' accozzano a maturarsi tutte insieme. Commenda Plinio le Milesie, come che elle fossero d' un accesissimo colore; l' Alabantiche di bianche foglie; le Spermonie di pochissimo pregio. Le rose da Dommasco son, le scempie come le doppie, tutte bianche, sendo differenziate tra loro per la moltitudine delle foglie, dall' asprezza, morbidezza e colore et odore; le scempie son piú odorate assai che non le doppie. Scrive Plinio che l' indizio dell' odore vien cognosciuto dalla ruvidezza del rosaio. Sono pallidette quelle che si chiamano incarnate, dette da alcuni *provinciali,* le quali piantate una volta si dilatano germogliando dalle radici fuor di modo; e ripullulando tuttavia abbondantemente dalle barbe di sotto, abbracciano tutto il paese che hanno d' intorno; et a fatica quando si vogli si possono spegnere. Di quelle da Dommasco ne sono alcune di cinque foglie; le doppie ne hanno piú di tre volte altrettante, e quelle scempie distillate fanno l' acqua piú odorifera di tutte l' altre. Ne sono delle bianche domandate di cento foglie piú dell' altre grandi, come di queste tante e piú [di] foglie piene e senza odore, le quali stillate con le ordinarie accrescono la quantità dell' acqua, ma riesce meno odorata assai; imperciò è bene non le mescolare. Ne sono ancora delle bianche, le quali non hanno tante foglie, e rendono odore, ma grave che offende il capo; le salvatiche tutte rendono odore; le rosse, le incarnate e le bianche sono le piú comuni. Le rosse sono le piú eccellenti, et accanto l' incarnate; di men pregio son di tutte le bianche,

non perciò le Dommaschine, che fra queste non s'intendono; le quali sono le piú solutive di tutte l'altre e le piú odorifere e che fanno di rose copia maggiore. Fanno ancora il pedale grosso con diversi rami sopra in foggia d'arbore, che da per sé si sostiene; et ancora con la guida sotto se gli dà che forma altrui si vogli, facendola di legname forte, atto a poter reggergli attorno a' piè de' polloni, se son lasciati; ma è meglio levarli via, se già per multiplicare le piante non si propagginino, sotterrandogli due terzi di braccio, cavando lor fuori la punta, et in capo a due anni tagliando sotto e traspiantandogli. Le rose incarnate son le prime che cominciano e le prime a finire. Le rosse purpuree, che hanno le piante piú piccole d'ogni altra sorta, vengono appresso a queste, e le Dommaschine dopo a queste, che perciò durano poi piú dell'altre, sin per l'autunno. Le salvatiche che tengono piú la rosa e chiusa et aperta e bastan piú a fiorire di niuna domestica, non passando cinque foglie per lo piú, sono le piú odorifere e migliori; e delle domestiche le piú tardìe, che non passano dodici foglie. Le rose tutte, quanto hanno le foglie maggiori, tanto è il lor odor minore, stando tuttavia la lor virtú constipata e ristretta. I semi delle rose non son quegli fiorellini che sono in mezzo alle rose, di color giallo d'oro; ma fanno certe boccette sode in foggia di pere rotonde pregne della lor sementa dentro, le quali dopo la vendemmia si possono cogliere per mature, che sono quando le son di color fosco e bello; et asciugato al sole, si dee a luna

crescente seminare a marzo, ma viene adagio, nelle aiuole degli orti bene stabbiate, e ricoprirsi con poca terra crivellata per traspiantargli all' ottobre dove si voglino, adacquandovi secondo il bisogno e cavandone tutte l' erbe.

I rosai comportano ogni qualità d'aere; e nei freddissimi supplisce la natura a fargli sollecitamente crescere, come in Polonia, ove seminati e piantati subito distrutte le nevi al fin d' aprile, s' affrettano a venire innanzi, e come i carciofi si veggono aumentare dí per dí, et alzarsi quasi ogni giorno mezzo dito o piú per condursi, avanti i ghiacci e le nevi dell' anno a venire, ad aver fatti le rose questi e quelli i carciofi. Et io mi vi son trovato a porre un segno, ficcando a pari del rosaio una canna in terra, e guardando la mattina, aver veduto sopravanzare il rosaio la misura di sopra detta; e cosí i carciofi di seme in meno di due mesi fare i carciofi [1], e di terreno o caldo o freddo. Tuttavia nelle regioni calde o temperate profittano piú che in altre, come nel terreno caldo et umido fanno miglior pruova e son piú continui. Fanno bene ancora con terra che sia mescolata con sassi, e massimamente ove ne siano cavati di fresco e che vi rimanghi della terra mescolata. Ma propriamente amano un terreno rozzo che non sia piú stato lavorato e che non vi sia stata altra cosa piantata, non grasso né argilloso né troppo umido; si contentano dei terreni crudi, ma non aspri, disamando i troppo grassi, nei quali fan pochis-

---

[1] *fare il fiore*, corregge la stampa fiorentina.

sime rose, come nei troppo umidi acquidrinosi. Il sito in tutti i luoghi sia volto a mezzogiorno; e se sia ben difeso dai venti e bene a caldìo, daran frutto di nuovo nell'autunno, e talora ne faranno continuamente ancora d'inverno, come a Genova et a Napoli, dove si ritruovano de' rosai [1] porporati che fan le rose di foglie doppie. Vogliono il terreno ben lavorato e bene a dentro una vangata e mezzo; et ancora a due puntate sarà loro assai piú utile. Il rosaio nasce della spina, piú naturale e piú vero che non del suo frutice, venendo ancora nel rogo. Germoglia primamente chiuso dentro a una corteccia piena di granelli, la quale ingrossando in dieci dí spigola alzandosi, s'apre nel mezzo del calice, abbracciando certe punte di color di loto. Deve il terreno essere lavorato trito minuto, senza mettervi alcuna sorta di letame. Piantansi d'ottobre, novembre e dicembre nella terra che sia calda e fresca; ma se sia terra umida o che si possi adacquare, di gennaio, di febbraio e marzo, e nella fredda ancora avanti calen di marzo o a marzo. Faranno ancora [2] bene nella terra che sia mediocremente [3] grassa et umida, ben sostanziosa, et ancora nella leggiera e magra pur che non sia creta. Alcuni intrecciano insieme i rosai a corona per cavarne piú odore; come che ancora

---

(1) Correzione della stampa fiorentina. Il Codice legge: *de' rossi porporati.*

(2) Tutti quasi gli *ancora* del Codice sono trasformati in *anco* nella stampa fiorentina. Perché?

(3) *moderatamente*, la stampa fiorentina. Ma *mediocremente* è chiaro.

si deon potare; e con il tagliarli fra le due terre faranno piú crespe le rose, che per altro saranno piú scempie di foglie. Piglinsi le radici dei rosai quando cominciano a spuntar fuori tenere; e questo nelle contrade calde si può far di novembre, nelle fredde di febbraio e marzo; e tuttavia che elle si veggono apparire fuori della terra, taglinsi a pezzi le radici di quà e di là; e queste messe abbino due o tre occhi; e fatto un solco in sull'aiuole, ben lavorato sotto con un poco di letame marcito, et adacquando se bisogni, si vi ponghino dentro un palmo sotto, tanto che avanzi della messa tre diti o quattro fuori; e ricoperti con terra trita si pareggi il terreno, tenendovi tuttavia netto dall' erbe e zappettarvi qualche volta; et in capo a due anni cavati con diligenza si traspongbino a dove hanno a stare, potandogli ogni anno, e levar loro il vecchiume e il seccchereccio da dosso; e da piede, i gambi vecchi tagliando rasente terra, rinnovar loro le messe, et abbruciandogli quanto gli asparagi; e piú giovamento ne sentiranno. Quegli che si traspiantano piú tardi, cioé al marzo, faranno delle rose in quell' anno, sí come quelli che avendogli staccati dal loro cesto gli pianterai subito a dove hanno a rimanere, con pianticelle gioveni dell' anno dinanzi radicate. Ancora, volendo ampliare il rosaio, quindici dí innanzi che e' vogli mettere, o vero di ottobre e novembre, tirinsi a terra le piú rigogliose messe del cesto, e fatta una fossa fonda un terzo di braccio, ben lavorata innanzi sotto e poi ripiena, si vi distendin dentro, cavando sol fuori

la cima di tutti i rami, e di poi con terra cotta ripareggiando e ricoprendo; s'averà di quivi a due anni tante piante, quanti si sieno rami o rimettiticci ricoricati; et in questo modo medesimo staccandogli dal lor cesto con le lor radici, come di sopra si disse, gli puoi piantare a dove hanno a stare; dove è meglio piantargli a mucchi, cioè dieci o dodici piante insieme, lontane mezzo braccio l'una dall'altra, et i mucchi discosti insieme quattro braccia o poco meno, tanto che altrui se gli possi raggirar loro d'attorno [meglio] che in altro modo. Et a' rami ancora, staccandogli con poco del vecchio, e gioveni d'un anno addietro e lunghi un terzo di braccio, attorti nel calcio, e fittavi, sfessi, una pietra, e senz'altro in terren fresco o che si possi adacquare, s'attaccheranno. Ma sia con le radici o senza, il ramo del rosaio che si pianta stendasi sempre per il lungo della fossa a giacere, cavando fuori la punta un palmo, che così benissimo s'attaccherà. E se il ramo che si corica abbi parecchi rametti, cavisi fuori ciascheduno di essi, perché ad un per uno tutti faranno una pianta sicura, tagliando poi fra l'una e l'altra sotto il ramo, fatte che vi abbi di nuovo le barbe; le quali perché facci piú agevolmente, è di mestieri quando si mette sotto di calcargli con i piedi ben la terra attorno asciutta, e se si può cotta dal sole, che cosí farà miglior pruova e getterà fuori radici migliori; et il tempo di coricargli è di mezzo inverno in verso la primavera. I rosai rossi sarà assai sotterrargli la metà di quello che son lunghe le piante; e per essere corte non

importa stendergli per le fosse quando si piantano. Ma se si distenderanno i rosai bianchi da Dommasco scempi o doppi o di ogni altra sorte, quanto son lunghi, per il fondo della fossa, calcandogli bene la terra attorno, lasciando lor solamente fuori la cima, abbarbicheranno sotto meglio e piú assai dureranno. E se si pianteranno cavati con le radici, sotterrati tutti, posti diritti, eccetto la punta che ha a essere tutta del nuovo, tutto il vecchio cacciando sotto in una fossa lunga e cupa, getteranno fuori un bello e fitto cespuglio in forma circolare rotonda; e sendo da Dommasco, per essere molto obbedienti al pennato, se gli potrà dare, creandolo da piccolo, che forma si vogli, come si disse, d'animale o altro vaso, come piú piacci; sí come ancora posti nei vasi si manterranno bene, governandogli come gli aranci et adacquandogli qualche volta. E di questa sorta amano il terreno grasso et umido e d'essere adacquati assai, massimamente posti al sole, con tutto che eglino vadin comportando piú l'uggia degli altri.

Ma tutte le sorte de' rosai allo scoperto et al ciel libero fanno meglio alla largura della campagna e non occupata da arbore alcuno. Quantunque d'ogni sorte domestichi si possin fare spalliere e tirargli in alto, eccettuati i rossi, che ordinariamente non s'alzano da terra due braccia, ma le macchie degli incarnati, mescolandovi de' salvatichi, si posson fare acconciamente, et intricandogli insieme si faranno impenetrabili; e questo sarà cosa d'utile per questo e per il frutto che dalle rose viene; e si faranno folte e gagliarde, scalzandogli spesso,

e rinnovando loro la terra ai piedi, ponendovi assai terra cotta; e vadasi sotto con la zappa piú che non si fa agli ortaggi e biade, e meno che alle viti; e faccisi questa operazione a quelli delle siepi, come a tutti, di gennaio e febbraio. I rosai rossi scarlattini o porporati non hanno di bisogno d'essere adacquati, perché questo faría lor danno, sendo causa che svaporerebbe l'odore, e tanto piú, avendone manco che gli altri, i quali, e massimamente i bianchi, amano l'acqua; e quando si scalzano, che sia posto loro attorno del letame fradicio; e bramano ancora piú degli altri d'essere castrugiati. Mescolisigli il letame con terra trita o cotta; ma meglio farà loro la pura cenere. I rossi scarlattini fan tanto bene con lavorargli spesso attorno, quanto con attaccarvi fuoco et abbruciargli essendo vecchi; et intanto si zappino due volte l'anno, e sia di febbraio e d'ottobre, et ogni cinque anni s'ardino; di novembre e dicembre. E volendo ancora o di questi o d'altri far munizione di piante, taglia dai rosai i suoi occhi che mettono, con quattro diti o poco piú del loro rametto di quà e di là, e mettilo a giacere nel solco che sia ben lavorato sotto a uso di propaggine, et aitagli con letame marcio et adacquare; et in capo a un anno e non prima trapiantagli a dove hanno a stare, lontani l'un dall'altro un piede, governandogli da quivi in là come di sopra. E sapendo che in luoghi secchi saranno sempre le rose piú odorate che negli altri, et al sole piú che all'ombrío, e piantando fra essi, vicinissimi a loro, gli agli, renderanno maggiore e piú acuto odore.

Et è chi scrive che piantandogliene assai attorno, ne faranno un mese piú della metà dell'anno; e se se gli infonderà sopra sugo di foglie d'olivo o di sambuco, non se gli seccheranno le foglie. Per cosa certa spessicheranno di farne, e piú a buon'ora ne faranno in questa maniera: farai una fossetta in giú, lontana dal suo gambo due palmi, e con acqua calda gli annaffierai due volte il dí; et amando d'aver rose d'ogni mese, avendo il sito tiepido accomodato, ne traspianterai d'ogni mese in terra ben lavorata e letamata di letame fradicio, adacquandoli a' bisogni e vezzeggiandoli assai, come si disse de' carciofi. Annaffiando ancora semplicemente i rosai con acqua ordinaria, scrive Didimo che daran delle rose di gennaio; e Zoroastro afferma che non dorranno in quell'anno gli occhi a colui che s'abbi strofinatogli leggermente con tre boccie delle rose, avanti che le s'aprino, senza staccarle dal rosaio. E per aver cinque colori di rose in un gambo solo, scrivono che bisogna far cosí: in quel tempo che le boccie cominciano a gonfiare, forerai con un succhiello [1] il gambo dalla banda di sotto, e vi farai passare in quel ramo del rosaio bucato un panno tinto con la cottura del verzino per quel pertuso, e nel medesimo, un altro ramo o gambo bucato, v'infonderai del color verde, et in un altro del giallo, e cosí acconcia d'altro colore gli altri; e fatto questo, cioè avendo ben pieni dei colori tutti i

---

[1] Cosí veramente sta nel testo. *Trivella* è scritto abbreviato in carattere piú piccolo sopra *succhiello.*

pertusi, metterai loro d'attorno, fasciando per tutto, bovina o terra grassa; e chiudendo per tutto, lascierai cosí stare. Se tu vorrai aver le rose piú temporali, scalza bene il rosaio attorno, e dagli della colombina in lato umido, e che la non tocchi il gambo, riempiendo con terra cotta, et annaffiandolo due volte il dí, pur come si disse, con acqua calda. I rosai, avendo impiastrate le lor radici col sangue di qualsiasi animale, e con il medesimo sangue adacquandogli poi che sieno stati posti, cosí faran le rose d'inverno, massimamente se di primavera leggermente si leghino i suoi rami stretti, perché non mandin fuori l'umore conceputo. E desiderando d'aver quella rosa, che per le tante foglie si chiama centofoglie, per altro che sia odorata, innesteraila in un rosaio moscadello, cioè da Dommasco, di cui le rose son tanto odorifere e soavi, rinnovando spesso l'innesto sopra l'innesto stesso. Quella rugiada che risedendo in su le rose vi si truova stare attaccata, raccolta con una pulita penna, e strofinatosi leggermente gli occhi scerpellini intorno alle palpebre, rimedia a quella cispa. Manterrassi la vita e 'l vigore a quelle rose, che s'affonderanno di maniera nella morchia, che questa resti tuttavia di sopra, et esse con le boccie sotterratevi. Altri, perché elle buon dato si conservino, mentre che l'orzo è in erba, sbarbatolo con le sue radici, vogliono che si metta dentro a vaso di terra cotta non impeciato, e quivi si ponga la rosa avanti che aprendosi nella bocca la s'allarghi. Alcuni altri stendono sopra l'ammattonato la biada verde dell'orzo e quivi

l'istesse rose nascono. Sono ancora chi fresche le conservano, cosí facendo che reggono (avendovi fatto un fesso in una canna giovine) il gambo con la boccia gonfiata, leggermente con carta o giunco restrignendo quella fessura, sí che l'aere vi possi respirare. Ancora, piantando una canna vicino al rosaio che stia diritta et al pari della rosa fendendola, la caccerai dentro con la boccia non ancora aperta, rannestando insieme quella fessura senz'offendere la rosa o suo gambo, e facendola combaciare, sí che piovendo non vi possi penetrar l'acqua; et a quel tempo taglia la canna, che tu vogli aver le rose; le troverai ben conservate e tutte fresche mantenute. Alcuni le cacciano in una pignatta rozza ben turata per tutto et allo scoperto, lasciatele attaccate al rosaio; e cosí le conservano. Scrive Didimo che continuamente s'averanno rose, se di continuo mese per mese piantinsi rosai, letamando con marcito concime. Cacciando la boccia della rosa in un cannello di canna e sotterrandolo acconcio in modo che non vi penetri l'acqua, salverai la rosa per aprirla a posta tua. Quando la rosa comincia ad aprirsi in foglie, facendogli sotto un profumo di zolfo, tosto diventerà bianca. Insetando l'occhio del rosaio a occhio nel melo, darà le rose fatte quando sien mature le mele; e cosí farà nel mandorlo, scrivono i Greci. Alcuni affermano che i rosai si possono innestare nei granati. Ma certa cosa è che s'insetano i rosai nei pruni simili che fan rose et in quella sorta di rosai salvatichi che sono della razza dei bianchi, e s'insetano a bocciuolo; cosí questi

come tutti gli altri, dell'una sorte nell'altra. Si possono ancora aver le rose primaticcie con questa osservazione, e molte altre sorte di fiori: scegli adunque il fiore qual vuoi, perchè quello che s'affà a uno conviene a tutti, come saría a dire la rosa; et anticipato il tempo, circa al fin d'ottobre, pianta un rosaio in terra crivellata bagnata e mesticata con letame tanto che sia tenera, in un vaso di terra cotta grande e capace, e dagli il giorno due volte dell'acqua calda; e quando sia vento o pioggia fallo portare in casa al coperto in lato che ne venghi difeso [1], non lo lasciando mai la notte al sereno; cessate poi le brinate et i freddi, all'aere temperato mettilo al sole; quando è poi di primavera, che le rose vogliono cominciare, annaffia ogni dì con acqua un po' piú calda, perché ella gode di produr tardi di propria natura; cosí farà tutto innanzi a tutti. Un'altra sorta di rose s'inserisce di razza pallida e spinosa, che ha i gambi lunghissimi et ha cinque foglie; et un'altra sorta n'è, che ha raccolti insieme i pannicoli delle foglie, la quale non s'apre se non sforzata con mano, e simile a quella che gli nasce sopra di larghissime foglie. Scrive Didimo che le rose faranno il fiore doppio e di questa fatta piú rose, se tu metterai insieme in un fascetto tre o quattro semi dei granelli dei rosai, e cosí gli sotterrerai a far nascere. Le rose da Dommasco che uscirono già da Pesto di Calavria, germugliano due volte l'anno, e fanno ancor esse, come le rose scar-

---

(1) *non venga offeso* la stampa.

lattine o rose a ciocche, non pur l'aceto, ma il zucchero rosato eccellente; ma a questo sono piú atte le scarlattine di cinque foglie, sí come secche non ancora aperte, a fare odoriferi buscinetti, arrogendo fra esse muschio o zibetto o ambra, e cucendo fitto il guanciale perché non svapori. E l'aceto eccellente fanno le salvatiche, cosí quelle dei rosaietti piccoli come le grandi, tutte rose di cinque foglie; e vi si pone dentro il fior giallo e tutte le foglie, tenendo il vaso, che va procurato dentro, al sole tanto che sia oltre a modo forte, di poi riponendolo in luogo asciutto volto a mezzodí, tenendo sempre ben turato. Queste salvatiche fanno ancora l'acqua rosa piú d'odore piena che tutte l'altre. Le rose fresche rendono piú odore delle secche e piú lontano che d'appresso; le secche per contrario; e quanto piú in giorno chiaro e sereno si coglieranno, getteranno piú odore; e piú, cogliendole nelle giornate calde che nelle fredde, e tuttavia tre ore avanti mezzogiorno. La rosa suol essere l'ultimo fiore a fiorire di primavera, e con la regola detta sarà de' primi.

Oltre a ciò è da sapere e porre in considerazione, che la germogliazione de' fiori, quanto è piú l'invernata piacevole, è sempre piú presta; e massimamente quando segue appresso una primavera che non sia con stridori di gelo o neve, e, come dice Teofrasto, secondo che la virtú di generare e l'umor freddo s'aduna insieme alcuna volta da per sé stesso, altre volte per cagione di quell'umore raccolto e conceputo innanzi al tempo, il quale v'è rimasto prima nel finir

dell' anno [1] passato. Le rose, colte nel tempo et ora che s'è detto, s'ammontano insieme in lato asciutto, e cosí l'una sopra l'altra si lasciano stare a riscaldare per quattro o cinque ore, di poi si spicciolano con mano premendole poco, tanto che la foglia si stacchi, e piuttosto senza forza caschi quasi che da per sé; e si pongono stese in su tavole, perché in su panni lini, che tirano et attraggono a sé, perdono d'odore; in luogo alto et asciutto ove non batta il sole, ché questo le fa svaporare e perder d'odore. Ratterranno ancora piú l'odore racchiuse in vaso di vetro serrato bene. Galieno imperadore faceva di primavera i letti di rose, e dentro per sentir odore e frescura vi si addormentava. Le rose seccate all'uggia, con il rivoltarle spesso sopra le tavole, poi ristrette insieme in sacchetti ben stivate, rattengono l'odore. Le rose, quanto piú fresche si distillano nelle campane di piombo, tanto maggior quantità d'acqua se ne cava, avvertendo che non sieno guazzose. Piantando i rosai in terreno divelto grasso, prenderanno tale aumento e cresceranno di modo che potran fare anch'essi oltre a forti siepi, come si disse, strade coperte, mettendovegli fitti, perché rendan piú quantità di rose e riparino piú acconciamente il sole. Ancora, stanno i rosai benissimo, piantati attorno alle cassette delle pecchie, facendo lor d'esse utilissimo lavoro. Faranno sempre grandissima pruova che eglino sieno piantati alla luna crescente di ottobre, cavati con diligenza con le lor barbe

---

[1] *tenor dell'inverno passato*, strafalcione dell'editor fiorentino.

non punto offese, e piante gioveni; e facendo lor vezzi, come s' è detto, faranno il medesimo anno delle rose; e non accade adacquargli, né aver loro altra cura per quell'anno, ponendogli di questo tempo; e se bene s'è detto ogni cinque anni, meglio è ogni tre anni tagliargli fra le due terre o abbruciargli, per tenergli gioveni e rinnovargli; e si dee, per averne piú utile, fare il taglio o l' abbruciamento mezzo per anno. Averannosi dai rosai le rose d'inverno nei luoghi tiepidi, scemando lor le punte e messe delle boccie tosto che le appaiono di primavera. L' olio rosato fu in pregio e menzionato sin a tempo d'Omero da Omero istesso [1]; e le rose scempie da Dommasco e le scarlattine messe nell' olio comune dentro a vasi ben chiusi lo fanno ottimo. Scrivono i Greci che i rosai faranno le rose verdi, se piantandogli a piè d' un lauro giovine di gambo liscio e pulito, scapezzando l'uno e l'altro, si faran passare per il pedale del lauro bucato per il mezzo, et impiastrato d' intorno il pertuso di bovina; e quando sia ben rintasato e rammarginato taglisi rasente, affinché movendo nel lauro la verde virtú sua, si spanda a far la rosa del colore medesimo; come che ancora si procureranno con l'arte di variati colori, oltre al modo di sopra detto, e cosí i fiori di gambo sodo. Fendasi il gambo del fiore o rosaio vicino alla radice, e parimente tutti i suoi rami vicini al tronco, empiendogli tutti di colore a tuo piacimento, e volendo vi congegnerai del verde-

---

[1] *menzionato da Omero*, l' editor fiorentino, soltanto.

rame e d' azzurro d' indaco o di lapislazzuli e giallo di zafferano; ma questo s' avvertisca prima di farne polvere e soprattutto guardisi, di non vi mettere orpimento o cose simili, perché si seccherebbe la pianta; e di poi dagli del letame fradicio, e lega bene intorno alle fessure, ricongiungendo il taglio con i giunchi; cosí promettono i Greci che nascerà il fiore di quel colore che averai dentro le fessure impiastrato; e di piú che avverrà il medesimo, piantando i rosai o fiori appartatamente in un vaso di terra cotta pieno di terreno crivellato, e due volte il giorno innaffiando con dell' acqua colorita di quel colore il quale tu vuoi, et ascondendolo la notte dai freddi e dal sereno, e sendo il sole tiepido e temperato, mettendolo allo scoperto e lasciandolo star quivi; l' acqua vuole essere ben colorita e cosí non nuocerà. E volendo color rosso, fa con le more delle siepi mature, seccate all' uggia e salvate a questo effetto; et amando giallo, fa con queste medesime, ma che non sien mature; cosí negli altri; et averai il fiore di quel colore che saprai desiderare. E bramando di piú colori, facciasi l' acqua mesticata di diversi colori, et in diversi tempi adacquando la pianta, secondo il bisogno; e quanto piú ciò farai, sarà il fiore o rosa piú colorita. Questo medesimo, a lor dettame, si può ancora fare nei frutti; et a questo bisogna tagliare diversi occhi di piante e quelli spartire con diligenza per il mezzo, et innestarli in qualche scorza fendendola per il mezzo, et accomodarvi un impiastro, il quale abbi preparato convenevole a quell' innesto.

A conservar le rose et i gigli e molti altri fiori conviene cosí fare: si coglino non nel tempo che son fatte aperte e ben fiorite, ma quando cominciano ad apparire dentro alla boccia, le foglie; affondisi accanto il taglio dentro la pece disfatta, poi mettasi in un cannello di canna, e bene impegolata la parte che resta del cannello aperta, si sotterri in luogo a solatío perché non si bagni. Delle foglie delle rose colte fresche si fa col zucchero distrutto una conserva molto solutiva, ma convien cuocervi dentro le foglie a lentissimo fuoco, e constiparle poi nel vaso ben serrate insieme, rifondendo sopra dell' altro zucchero liquido. Il fiore di dentro gialliccio che si truova nelle rose, secco giova, spremuto e spruzzatovi, alle piaghe delle gengíe. Scrive il Mattiolo che mangiandosi venti o venticinque foglie di rose Dommaschine a digiuno, solvono comodamente il corpo e senza molestia alcuna. Il succo delle rose è aperitivo, astersivo e solutivo, e perciò solve la collera e mondifica il sangue di quella e vale al trabocco del fiele. Lambiccansi le rose in vari modi, ma quello che si fa in bagnomaría è il piú approvato e migliore. Cogliendo le foglie delle rose fresche e con la guazza sopra e condite in insalata, muovono il ventre, ma con dolore; e quelli stoppioni che son dentro ai ballerini, messi nell' aceto alla rinfusa, l' inforzano.

La **Ruchetta** par che sia nata per stimolare il coito, poiché, come dice il Mattiolo, ella scalda manifestissimamente; credesi ancora che mangiata scevera aumenti lo sperma. Il seme

giova al morso del topo ragno, beuto. Mangiata sola esala agevolmente alla testa e la fa dolere; si rettifica col mangiarla insieme con le foglie della lattuca condita in insalata. I Greci l'addomandarono *euzòmon*, quasi che la sia grata cotta nei brodi della carne. Sono alcuni che usano il suo seme per condir le vivande; e perché piú lungamente si conservi, mesticato e rimenato con l'aceto e latte, disfacendolo insieme, si ripone assetto in pastelli. Scrive il Ruellio che l'induce una certa durezza contro al senso, e che perciò giova a chi abbi a toccar delle busse. La ruchetta nasce in Spagna frequentemente alla campagna, e del suo seme si servon là in cambio della senapa. La ruchetta è contraria alla lattuga che teme il freddo [1]; questa non punto; e se bene talora si perdan le sue foglie d'inverno, rinasce a primavera tenera e fresca. Truovasene della salvatica, la quale nasce volentieri nelle rovine delle muraglie fra sassi e calcinacci, e nei campi magri e grotte secche et asciutte, e talora negli orti da per sé. La domestica si semina nelle aiuole degli orti come la lattuga, e tagliata rimette. Ne sono di due sorte, della stretta e della larga; questa è men saporita; e la salvatica è piú efficace e massime a provocar l'orina. È openione che tutte le sorte delle ruchette generin cattivo sangue. Seminasi a primavera e per l'autunno.

---

[1] *che è frigida*, la stampa fiorentina. Perchè?

Il **Sosolo** ([1]) si semina nell'acqua, et è spezie di frumento in vista come il loglio, facendo dentro all'acqua il gambo e fuori la spiga, come quello. Di due sorte ne pone il Ruellio, una che ha le granelle un po' rossigne, e l'altra bianca; e l'uno e l'altro si rende facile a cuocersi, brillato come la spelda, cavandone la prima scorza. Della farina del bianco si fa il *bianco mangiare,* vivanda delicatissima e di pregio, in questo modo: mettesi a bollire in un vaso di rame pulito e netto dentro, posto in mezzo di una stanza e fatto bollire con accesi carboni, entrovi zucchero, latte, quella farina, e polpe di cappone, tolte fredde e sfilate con diligenza; e con un bastone ritondo d'acero o altro legno pulito si gira intorno rimestando di continuo quella mestura, tanto che si veggia rassodata insieme e ridotta come vetro liquefatto; s'acconcia nei piatti e si mangia calda o fredda come piú piace, e si prepara in torte con le sfoglie di pasta sottosopra nella teglia, aggiungendovi lardo o butiro da tutte le bande. Convien porvi assai zucchero e latte a discrezione, ma la polpa del cappone sfilata basta ogni poca; cosí la farina del riso ha da essere moderatamente; e tutto sia secondo la quantità che se ne voglia fare, purchè il zucchero (e fine) avanzi il tutto in misura. Cuocesi intero nei brodi, i quali, quanto piú sien grassi, lo faranno migliore. Fassene ancora frittelle nell'olio con la padella,

---

([1]) *o Riso,* aggiunge l'editor fiorentino a schiarimento; ma non ve n'era bisogno, perchè il Soderini, dopo aver detto *sosolo* in principio, dice sempre *riso* in appresso.

disfatto a cuocere con l' acqua [1]. Scrive il Ruellio, ma truovo per tutto non esser cosí, che gli Italiani fanno l' orzata con il riso, la quale tutto il resto degli uomini fanno con l' orzo; e certamente che, poiché cosí si chiama, è da credere che 'l piú dritto sia farla con l' orzo; ma cosí nell' una come nell' altra conviene mettere zucchero assai. Fassi ancora col riso il latte di mandorle, pigliando di queste una parte e due di riso, e facendo mescolare, bollendo insieme con zucchero l' una e l' altro, cotti nell' acqua. Ancora si cuoce il riso nella teglia con cacio et uova, disfatto et impastato insieme, distesovi dentro con sfoglia e senza. E molte altre vivande si fanno con il riso, quale ancora si prepara con il latte perché munisca [2] il sangue et aumenti la genitura. Nel regno di Narsinga et in molte parti dell' India non si vive che di riso in cambio di frumento e di maiz; et in Ormus, ove è per costume di quella gente sorbire la vivanda senza masticare, a sorsi da un catino preparato per ciò, non bevono o mangiano che riso, avendovelo disfatto dentro cotto con zucchero; et a sorsi, invitandosi l' un l' altro, con una canna vuota lo succiano. Ha il riso alquanto del constrittivo, e perciò ristrigne il corpo mediocremente. Dicono che gli Indiani cavano, spremendolo con torchi, olio del riso, siccome si fa del sesamo; e questo è migliore.

---

(1) *siccome scrive il Ruellio* seguita l' editor fiorentino; ma quel *siccome* non c' è, e *scrive il Ruellio* è principio di un altro periodo.

(2) *riunisca*, nuovo errore della stampa fiorentina.

Lo seminano là nelle paludi e nei luoghi ove risiede l'acqua, ma di dove si possi a certi tempi cavare e da quella via rimettervela. I terreni grassi, seminandovi dentro il riso, desiderano manco acqua che i magri e deboli, bastando in quelli tener ricoperto con due diti d'acqua et in questi un quarto di braccio et un terzo; e conviene circondargli con argini attorno che la rattenghino, e che la terra sii sotto uguale, ma in modo perciò, che se ne possi cavar l'acqua ogni volta che si vogli. S'ara il campo avanti il gelo e poi si rifende al fin di gennaio e si semina al principio d'aprile, mettendo di seme uno staio per staioro, avendolo prima tenuto in molle un giorno intero; altri lo mettono in un sacco, e affondato il sacco nell'acqua ve lo lasciano star tanto [che] cominci a gonfiare non solo, ma mettere; e cosí poi seminato nasce piú presto, avvertendo che se non sia sito da poter allagare tutto lo spazio del campo, si faccino certe porche con arginetti attorno che di quà e di là per lo lungo sostenghino l'acqua ugualmente: il che si cognosce, niuna cosa mostrando piú il piano pari che l'acqua istessa, la quale stia acconcia di modo, o ferma o che si muova lentamente, che ella si possi cavare; perché quando s'immorbida troppo il riso bisogna levarla, e non ritornarla prima che si vegga che il sole l'abbi mortificato; e come si vede ch'egli è per far la spiga, sapendo anco che allora fiorisce e produce in un tempo il granello, subito si raddoppia l'acqua per assicurarlo, annebbiandosi quando non è dall'acqua difeso. E per tre anni continui vi si può in quei campi seguir di

seminare il medesimo riso, e poi grano per tre altri anni, che migliora il campo. Molti avendo ben lavorato prima il campo vi fanno venir l'acqua alta mezzo braccio, e sopra quella gettano il seme del riso, d'aprile; in capo a quindici dì levan l'acqua e nettan l'erba venuta fra 'l riso nato; accanto ve la ritornano sino a ricolta; e quando è maturo, che si cognosce che esce et è sodo, in un legno incavato rotondo lo brillano e mondano dalla spoglia; e questo non nasce. Macinasi con miglio e segala, e se ne fa pan ragionevole; et anco solo, ma facendolo ogni due dì. Il riso in luogo asciutto basta lungo tempo.

Il **Sesamo**, che volgarmente si chiama Giuggiolena, l'annovera chi tra i frumenti e chi fra' legumi. Quello che si sementa di estate viene in quaranta dì fatto il fiore, et è la sua sementà di giugno e luglio, in Pantelia e Cilicia d'agosto; in Italia nelle regioni umide sí può seminare di giugno. In Levante molti mangiano il sesamo brillato, ma stucca presto; al sesamo nuoce l'acqua, se piove tosto che egli sia stato seminato. Mentre che è verde, non lo tocca animal che sia. Non è sementa che immagrisca piú il terreno di questa, come che e' sia di piú sodo fusto e piú copiosa radice del miglio. Non avendo da seminarlo in terreno umido, come egli desidera, bisogna a certi tempi adacquarlo. Nell'acqua calda macerato, si cavi fuori; stropicciato poi insieme si facci notar nell'acqua fredda, sí che le paglie vadino a galla; di poi si spanda sopra un lenzuolo al sole; il che se non si farà presto,

diventa di sporco colore, tosto marcendosi. Desidera terra grassa che sia soffice, e fa bene nelle grasse arene e soprattutto nel terren posticcio e tutto ben arato e trito. Venne trasportato dall' Indie, scrive Plinio, e cotto nell' acqua si prepara in cibo. Del seme del sesamo si strizza l' olio con la forza del torchio, il quale è piú buono a ardere che a mangiare. Il sesamo o suo olio, in qualunque modo cibatosene, guasta lo stomaco, nel quale mal si digerisce, e genera grosso nutrimento.

La **Senapa**, il Coriandro, la Ruchetta, l' Ocimo e la Bietola ove son seminati una sol volta, continuano per molti anni d' esservi tuttavia. Della senapa se ne ritruova di tre spezie; una che produce le foglie sottili, l' altra come frondi di rape, e la terza che le produce simili a quelle della ruchetta. Quella che è piú piccola e minuta di pianta e seme è la salvatica; quella che ha le frondi come le rape, se ben minori e piú ruvide, e che cresce in alto con molti rami, è l' ordinaria che si semina; la terza si semina parimente, e produce il seme bianco, il quale chiamano ruchetta, molto meno acuto di tutti gli altri. Quella messa nel mosto che non abbi ancora bollito, lo mantiene cosí dolce assai giorni, e però l' adoperano coloro che portano i mosti dolci del Trentino per vendergli ai Tedeschi in Alemagna. Sementasi la senapa nell' autunno per averla fatta di primavera. Suole comparir fuori seminata il quinto dì, né desidera altra coltivazione, se non che, datogli del letame marcio assai, si zappi d' intorno. Ma la sua

pianta, trasponendola nell' inverno, farà maggiore e piú bella cima la primavera. Ama la terra che sia bene arata, e se far si possi, terreno che sia posticcio; se bene nasce in ogni lato, e senza alcuna cura germoglia per tutto. Si gode e fomenta con la polvere sottile, perciò è bene sarchiarla, perché circondata da quella dia fuor piú allegra. Né manco gode dell'umido o dell' acqua; ma di quella che tu hai in animo d' avere a servirtene per seme, non la muovere del suo luogo natío; e quella che si prepara per mangiare si farà più robusta, avendola fatta trapiantare. Il seme della senapa diseccato e rasciutto dall' antichità, diventa disutile per l' uno e per l' altro affare. Se schiacciato con i denti apparisca dentro verde, sarà segno di fresco e nuovo; se bianco, [di] vecchio e stantío. Le cime della senapa cotte nella padella lascian quell' acrimonia e servono per vivanda; si cuocono ancora le foglie come dell' altre erbe. Le pecchie sono de' suoi fiori appetitosissime. Il seme della senapa poi va variando nelle sorti sue; in una rosseggia, nell' altra è tutto bianco; e questo fa la mostarda bianca e quello nera. È un proverbio usitato appo gli oltramontani che dice: *tu sei piú astuto della senapa*; come che questa con la sua caldezza penetrativa conferisca al piagnere, manifestamente facendo apparire le lacrime. Tengono in macero per una notte il suo seme maturo; di poi aggiuntovi dell' aceto e spremuto con le mani, lo pestano in una pila di pietra; cosí fanno un condimento acutissimo per intignervi la carne. Altri per la vendemmia avendo bagnato il seme della se-

napa nel mosto lo pestano, e così salvandolo in vasi invetriati di terra cotta, rimane spogliato d' una gran parte di quella sua acuta forza. Et avendo lo stomaco fastidito da' cibi, questa gli ritorna 'l gusto e l'appetito. Né è cosa che piú velocemente assaglia la testa e che piú presto penetri al cervello, provocando gli sternuti di subito. Gli antichi il seme della senapa ben purgato e netto e ben vagliato lavavano con l' acqua fresca, e come vi fosse stato in molle per due ore, avendolo diligentemente spremuto con le mani, lo cacciavano in un mortaio pulitissimo, e con i pestelli pestato tutto quell' intridimento, lo ritenevan in mezzo alla pila, e ristretto insieme con la mano et aggravato, messivi sotto certi pochi carboni accesi, lo scarificavano (1) e v' infondevano dell' acqua salnitrata per fare andar via la sua pallidezza et amaritudine; e dirizzato il mortaio, perché tutto l' umore s' intenerisca e disfaccia, v' aggiungevano aceto bianco forte, e ripestato insieme e rimescolato col pestello, lo riponevano, avendo prima tutto con diligenza colato. Ma coloro che per uso de' conviti la preparavano, quando avevano voto il mortaio della senapa, entro vi pestavano pinocchi de' piú freschi et amido, versatovi dell' aceto tutto insieme con diligenza. Di questa sorte senapa non solo si servivano all' . . . . . (2), ma per bellezza, perché se ella sia fatta con curiosità, diventerà di bianchezza

---

(1) *rarificavano,* la stampa.

(2) Vi è una parola inintelligibile, ma che certo non è *per la tintura,* messo dall'editor fiorentino.

straordinaria. Né l' invernata si può adoperar cosa per intingervi dentro la carne (1) di questa [migliore]. Ma la mostarda ordinaria si contempera con la senapa a discrezione, disfacendola prima con l' aceto, e poi tramestandovela (2) dentro; e vuole stare un dì e una notte in molle nell' aceto forte, e piú appresso pestata bene nel mortaio e fatta liquida col pestello, si v' infonde dentro la senapa intrisa con l' aceto, e con essa stropicciandosi le mani forte, poi lavandosi con acqua, le rende morbide e pulitissime; la senapa ancora, quando dolgono i denti, masticata leva il dolore. La senapa dell' Egitto e d' Assiria è la piú potente di tutte l' altre. Fa la senapa bene intorno ai fossi umidi delle città che son poste nelle pianure; serve ancora la senapa a fare una poltiglia d' acqua marina, o vero d' acqua insalata a conservarvi dentro l' uve lungo tempo; poi si lavano.

Il **Sisaro** si gode de' luoghi freddi; ha per la lunghezza un midollo sodo che stiacciandolo se gli cava, e gli fa lasciar gran parte della sua amarezza, la quale ancora temperata con l' acqua melata la fa diventar graziosa. Del sisaro si mangia solamente la barba; somiglia il sisaro la domestica pastinaca, e cosí fritto come lesso è buono in cibo. Gli antichi ne facevano un condimento di questa maniera: del mese di ..... cavavano fuori la sua radice e diligen-

(1) Tutt' altro la stampa: *Nell' invernata si può adoperar cosí per intingervi dentro la carne.*

(2) *trasmettendovela*, la stampa.

temente la nettavano, stropicciandola e strofinandola assai dalla terra che l'aveva attaccata, e messala nell'aceto e nel sale, dopo trenta dì la cavavano, e sbucciatane la corteccia la gettavano via; e tagliata in pezzetti la cacciavano in un vaso invetriato o di vetro; e dopo un mese, presa dell'uva secca e delle cipolle similmente secche con del farro abbrustolato e un poco di mele, tutto tritavano insieme e pestavano; et essendo ben pestate vi mescolavano due parti di sapa et una d'aceto, e di questa maniera l'inzepillavano nel vaso, coprendolo bene con una pelle in bocca. E quando volevan servirsene, cavavano fuori quello che volevano di quelle barbette cosí acconcie, e con un poco di ossimele et olio l'usavano in cibo. Truovasene del domestico e del salvatico; quello si semina di febbraio, marzo, aprile, agosto, settembre e ottobre, come la lattuga; di poi si dirada. Tiberio imperadore vago di questo cibo, ne faceva ogni anno venir di Germania. Provoca l'orina.

La **Satureia**, detta.... [1] Timbra e Santoreggia, è domestica e salvatica. Sí come l'hysopo, si gode di grasso terreno, ama luoghi esposti al sole [2], se ben fa anche in luoghi aspri et inculti; però vien bene ancora nei terreni sottili. È simile al timo, un pòco minore e piú tenera. La domestica è piú piccola della sal-

---

(1) Nome della satureia che per la corrosione dell'inchiostro sulla carta non si legge. Non l'*ancora* della stampa.

(2) *coltivati* la stampa, di suo capriccio.

vatica, e per aver meno [1] acuto sapore s' accetta nei cibi; porta la spiga piena di fiori di color d' erba verde. Piace il suo fiore alle pecchie, perció si dee averne intorno alle loro cassette. Seminasi la satureia al mese di febbraio nell' aiuole degli orti, e mescolata in Spagna col seme della cepina, quale dicono essere gli scalogni, vien piú allegramente e si fa migliore. Nasce in su la satureia una certa erba rossiccia, come tante volte s' è veduto in su l' [2] origano, simile alla cuscuta che viene in su quello senza prima toccar terra. Seminandola, fatta intorno alle strade degli orti, se ne puó allevare spallierette basse. Scrivono esserne ancora una terza sorte poco differente da queste due, domestica e salvatica. Tengono alcuni che la sia spezie di timbra, e non la timbra istessa. Columella par che l' accetti per la cunila, et allega che la tenda al sapore della timbra. Come si sia traspiantata vien meglio; e si puó traspiantare [3], come ella sia nata, di tre mesi.

Le **Scalogne** sono state addotte da Ascalona, castello della Giudea, d' onde elle hanno cavato il nome. Tengono diversa natura e condizione dagli agli, perciocché producendo uno spicchio d' aglio più spicchi, fa nascere sopra la terra un cesto di foglie lunghe e larghe; e benché un capo di scalogno faccia piú spicchi e sfessi l' un dall' altro, non coperti tutti insieme

---

(1) *più* la stampa. Proprio al rovescio!
(2) *in fior d' Origano*, la stampa.
(3) *spartire*, la stampa.

come quelli dell' aglio, fa nascer sopra terra solo una foglietta per capo, e non un cesto di piú foglie insieme; ma di per sé, che dura per piú mesi. Sono ancora le scalogne fesse l' una dall' altra, e sterili da quella parte che ha le radici, non ingrossando punto. Imperciò si piantano dal lor ceppo, spiccando l' uno dall' altro, e ponendogli in solchi diritti fatti con la marra nell' aiuole degli orti di grasso terreno e concimato bene di letame marcito, perché il crudo et indigesto gli fa svanire, discosti quattro diti l' uno dall' altro, e [con] tanta terra sopra che appena gli tenga ricoperti, sarchiandogli quando hanno messe le nuove foglie, e tenendogli netti dall' erbe cattive, cosí governandogli sin che sieno fatti: il che si cognosce quando hanno le foglie secche che si marciscono. Nei luoghi caldi si pongono al marzo, quando cominciano a mettere da per loro, osservando la luna; nei freddi, di settembre e d' ottobre, et ancora di febbraio e marzo. Colti e secchi al sole si conservano coperti con un po' d' arena asciutta, in lato non umido; et ancora appiccati all' ultimo solaio basteranno sino agli altri. Son buoni crudi minuzzati in insalata, e, senza minuzzargli, conditi con olio et aceto; ma cotti nell' acqua bollente, poi spremuti fra due taglieri, infarinati e fritti nella padella con buon olio, sono ottimi al gusto e non punto nocivi allo stomaco; e cosí acconci, se ne può mangiar senza danno buona quantità. Sono ancora buoni, cotti lessi col brodo della carne, e massimamente con quella di castrato. Somigliano gli scalogni le cipolle maligie, le quali s' hanno a seminare e

non a porre, ma sí bene trasporre, a primavera, come le panaie; perciocché se elle si pongano senza seminare, perdono il gambo, il seme, o svaniscono; e gli scalogni posti si distendono in gambo et a seme. Nei terreni sottili e leggieri sono piú delicati e gentili. Se tu metterai gli spicchi dell' aglio in una cipolla forata, piantandola sopra terra sí che le barbe sole la tocchino, non la ricoprendo altramente, nasceranno scalogni. Leva il sito degli agli, cipolle e scalogni il mangiar dopo del succhio della ruta. Le scalogne piccole, dette da Columella cepine, desiderano il terreno piú spesso vangato, che spesso rivoltato con l' aratro. Vanghisi adunque il terreno dopo calen di novembre affinché dai freddi e geli del verno si fermenti e ricuoca; arisi di poi, e si rilavori di lí a quaranta dì la terza volta, poi si rivanghi appianandolo e riducendolo in aiuole, levando via tutte le radiche e nettando bene da tutte l' erbe triste. Seminasi poi in calen di febbraio in dí sereno, mescolandolo con il seme della satureia per averlo insieme. La cepina si sarchi spesso, né meno di quattro volte. Se vorrai raccorre il seme degli scalogni, pianta ne' solchi dei campi degli scalogni piú grandi, lontani quattro diti l' uno dall' altro; e tosto che comincino a verdeggiare, per tre volte gli zapperai, e fatto il gambo, con canne appoggiatevi gli assicurerai dai venti perché non gli rompino, o faccino cascare il seme, quale si dee raccogliere quando è maturo, che è quando si spicciola agevolmente e ch' egli è nero; ma meglio è assai senza questa manifattura conservargli come s' è detto di sopra, e

porre i loro capi, perché gli scalogni buoni non conducono il seme, e sopravvenendo la primavera riscaldano, diventano vuoti, abbruciaticci, e non son buoni.

Lo **Scarsapepe** o Peverello o Pilatro, tutto è buono sulle minestre e salse. E tutte sono erbe che trasportate dal salvatico si conservano nel domestico (1).

La **Schiarea** si semina di dicembre, gennaio, febbraio, marzo et aprile in terreno grasso; si taglia rasente terra e si rinnuova nell' autunno; seminasi nelle aiuole degli orti e basta nettarla dall' erbe.

Il **Solatro** è di piú sorte, secondo che scrive Mattiolo, ma la piú vaga pianta d' esso è quella che fa certe coccole rosse, le quali somigliano al colore quelle del pugnitopo, ma son piú ritonde et alquanto piú grosse. Seminasi in terreno grasso, e seminato una volta si mantiene assai, perché tagliato rasente la terra rimette nuovo fusto e fa rami. Questo è meno pericoloso di quello che ha le coccole nere, che è velenoso; e quelle coccole del rosso muovono il corpo con dolori da sbonzolare. Et il solatro *bella donna* è un' altra spezie di solatro. E tutto si semina e campa contro ai freddi.

---

(1) Questo, qui trasportato dall' editor fiorentino per riguardo alfabetico e da me lasciatovi, sta nell' autografo a mezzo della carta 202 *recto*, dopo l' *Ysopo*.

La **Stella** erba nasce per il piú nei prati delle montagne, e lungo la riva della marina, dove si abbatte a essere con la rena mescolato terreno; e molte volte nella scriva arena. Nasce il maggio e fiorisce il giugno, e per tutto luglio ha fatto il suo seme maturo, il quale si raccoglie e si semina da chi ne vuole aver sempre della fresca ogni mese; e di estate si può adacquare a aiutarla nascere e farla piú rugiadosa e tenera; e di questa qualità fa gustevol variazione nel mescuglio dell'insalate. Cavata ancora con le sue radici di dovunque ella fa, si può traspiantare, spuntandogli un po' la maestra; e si allignerà acconciamente.

La **Spina** di cane, detta *Cynobatos*, è un frutice spinoso, che manda fuori gran rami; chiamasi anco Rovo di cane. Ha le foglie piú larghe che la mortella, et il fior simile ma minore, senz'odore; produce certi ballerini rossi e lunghi in foggia di noccioli d'oliva, entrovi i semi con lana attaccati. Trapiantasi all'ottobre di radici per far folte siepi, e seminato di marzo nasce. Truovasi in Francia, scrive il Ruellio, uno sterpo, che cresce in arbore assai grandetto con foglia rotonda intagliuzzata nell'orlo; i rami sono spinosi come la bianca spina, le coccole rotonde e rosse in foggia di mirto, ma assai maggiori, al gusto soavi, e poste nel vino gli accrescono sapor buono. La pianta di questa sorte che non fa baccelli, che ha gli spini torti a contrario l'un dell'altro su per il fusto, e fa in cambio di baccelletti certi semi sodi nel mezzo, che hanno intorno una

foglietta o cartilagine sottile, et ha in tutto forma di cappello da vescovi, si chiama paliuro e fa la più forte siepe che sia; et è quello di che si fan le fratte romanesche. Il suo seme nasce difficilmente. Truovasene per i monti, e di quivi traspiantato giovine con la sua radice s'attacca in ogni terra e luogo.

La **Spina acuta**, detta *Oxyacantha,* e per altro nome Berberi, è un arbuscello di vista di pero salvatico nelle foglie, ma non cresce mai tanto; ha le spine sottili e pungentissime su per il gambo e per i rami, e le sue foglie sono intorno intorno prunose. Produce un frutto somigliante a quello della mortella, un po' maggioretto e rosso, facile a rompersi. Hanno i berberi le barbe per entro gialle, che mandan fuori assai figliuoli, e perciò fanno folta siepe; et i suoi frutti maturi spremuti al torchio fanno un vino che può servire in scambio di quello de' pomi granati. Germoglia nell'entrar di primavera, e nell'andar sotto delle Vergilie rende il frutto. Ne sono quantità nel monte Olimpo, e nei luoghi ancora aspri delle selve se ne ritruovano, di dove cavati con le lor barbe s'attaccano nel domestico; et ancora i suoi semi gettati in terra, con la diligenza che si disse dell'abeto [1], nascono. Le coccole dei berberi si condiscono col zucchero, e se ne fa composta buona per chi ha abbandonato il gusto per la febbre; e vale ancora a estinguer la sete. Si possono ancora condir con il mele.

---

[1] Veramente il trattato degli arbori viene dopo questo.

I berberi che mettono da pietre [1] si possono propagginare a far siepe piú folta; et i suoi rami, intrecciandogli insieme fra loro stessi, la faranno impenetrabile, e piú ancora piantando i berberi fitti che si tocchino l'un l'altro, vivendo volentieri insieme. Il Mattiolo gli contrassegna in tutto e per tutto al Crespino.

La **Spina topiaria** *(acantha)* piglia ogni forma; fa buona siepe, obbediente alla forbice [2].

Lo **Spin cervino** somiglia di foglia, di garbo e di scorza i susini. Piantasi di seme che nasce dalle coccole che egli fa, le quali hanno virtú valorosa di muovere il corpo, mangiate semplicemente et acconce in composta di zucchero col nocciolo e senza; e quello è che si semina in terreno trito e grasso con la cura dei semi del pero, et adacquandolo se facci di bisogno; e nasce felicemente e nato d'un anno si traspianta dove ha a stare. Truovasi questa pianta, la quale cresce alta quanto la razza dei susini amoscini, nelle selve fonde e nei boschi pieni di sterpi e pruni; e di quivi ancora trapiantata a dove ha a stare, con le sue radici s'attacca bene; tenuta bassa è buona per siepi, avendo certi stecchi su per i rami tra le foglie, i quali pungono, alquanto radetti. I frutti suoi sono simili a quelli della mortella, ma neri di

---

(1) *Piede* la stampa, ma l'originale mi pare che legga come io ho stampato. *Piede* no certo.

(2) Questa, nel codice, sta a car. 195 *recto*, nell'ultima linea, dopo il Trifoglio. L'editor fiorentino l'ha portata qui, per rispetto dell'alfabeto. E qui la lascio anch'io, per la stessa ragione.

fuori e dentro verdi, usati dai pittori per tal colore. Fannosi ancora del suo legno archi fortissimi; e lavorato a tornio piglia lustro e comparisce bene.

La **Spina fagiana** è un frutice che nasce ancora esso nelle selve fra gli sterpi piú folti, e nei luoghi dove ella fa non cresce molto. Fa la foglia simile a quella del prun bianco (1); e molti hanno creduto che sia la spina fagiana questo medesimo; altri tengono che questa sia differente nella buccia, e che la spina fagiana non crei quelle coccole rosse. Come si sia, la spina fagiana riceve volentieri in sé l'innesto dei nespoli, e le nespole vi maturan sú come le mollesi; trasponsi con le barbe.

La **Squilla** [o] Scilla (2) è di due fatte, il maschio e la femmina; questa ha la foglia pendente in negro e quello l'ha biancheggiante, et ambedue simili a quelle del giglio. Una terza spezie è grata ne' cibi e tenera da mangiare, piú piccola degli agli ordinari, e questa crederò io (3) che sia quella cipolletta, della quale si servono per insalata l'inverno i Polacchi, mangiandola cruda condita d'olio, sale et aceto, molto gustosa e dilettevole, la quale fa un seme nero accantonato come le nostre cipolle. Nasce in

---

(1) *Gran-bianco* la stampa.

(2) *Scilla* veramente è scritto in carattere piú piccolo sopra *Squilla*.

(3) Come il *crederò io* del testo, che pur è chiaro, si sia trasformato nella stampa dell'editor fiorentino in un *crede Nonio,* non si può pensare.

Polonia per la pianura che vi è et ancora seminata moltiplica. È la scilla vivace per il grande interno umore che ella ha di sua natura, onde è che attaccata al palco mette e vi si mantiene un pezzo. Ha parecchie scorze come la cipolla, e se ne ritruovano delle grosse come il capo umano. Le scille in terren grasso e ben lavorato sotto, pigliando delle cipollette che nascono intorno a lei e piantate, si sotterrano lor le foglie che calano a terra; cosí tirano in sé tutto l' umore e crescon presto. In Sicilia et in molti altri luoghi crescono da per sé, sí come nascono. Nei luoghi marittimi di Spagna ne fa d' una sorte che ha la foglia grossa et umorosa come l' aloe epatico. Perdono la foglia nei luoghi freddi il verno et a primavera la rimettono. Germogliano piú prestamente alcune cose poste dentro al corpo della scilla; e Teofrasto afferma che le scille poste attorno alle piante de' fichi faranno il lor frutto maturare piú presto e meno sarà dai vermini offeso. In somma ciò che sarà cacciato per entro la scilla piú agevolmente germoglierà e piú tosto verrà innanzi a crescere. Conserva la scilla i frutti che altrui desidera che bastino, e massimamente i granati, avendo loro cavato il picciuolo. Il fiore della scilla che dà fuora con certi spigoli, osservando che non marcisca cosí presto, dà segno di gran ricolta di grano e biade. Cuocesi la scilla con il mele per mangiare, massimamente perché facci digerire, et in questo modo ancora purga gli interiori; e sospesa all' uscio delle case manda via ogni sorte di stregagioni, come la perforata. Sono ottime le scille a far fortissimo aceto. Le-

vasi alle scille che sieno bianchissime ogni sua corteccia seccagginosa sino in sul vivo, e quello che avanza si sospende appiccato a un filo discosto l' uno dall' altro un palmo, in lato che sia asciutto e caldo; di poi fattine pezzi, secchi che egli sieno, si affondano in un vaso pien d' aceto, sí che non tocchino il vaso da banda alcuna, con filo accomodando tutto; et il vaso da quella via si chiude con gesso e si pone al sole, cosí tenendovelo sin che pigli il sole di tutto il giorno per quarantasette dí, appresso ai quali si piglia il vaso, se ne cava la scilla e si tramuta l' aceto che sarà fortissimo e medicinale, buono allo stomaco e al dolor dei fianchi, pigliandone ogni due dí per bocca poco per volta. Questo aceto squillitico fa ancora la vista piú chiara e piú acuta. Fa venire appetito di essere montate alle cavalle che per altro non aspettan lo stallone, avendo strofinata la natura con il sugo suo. Inasprisce il medesimo ogni taglio su la carne, e questa, dove la tocca, fa frizzare. La scilla nel primo tempo manda fuora di mezzo un fusto che spiega tre boccie; quando la prima s' apre è tempo della prima aratura, quando la seconda dà fuori è segno della seconda, e quando la terza, della terza et ultima aratura.

La **Spina bianca** fa un fiore con che si può rappigliare il latte et assodare il cacio. Cresce con molte spine poco meno di qualsivoglia pianta di carciofo maggiore; anzi nei terreni buoni e grassi, quanto essa e piú. Il suo fiore è pagonazzo, simile a quel del carciofo,

ma minore; et il suo seme ancora a quel del carciofo e del cardone si rassomiglia, e le foglie ha pungenti come quelle del cardone; et il fiore suo è quello che si disfà nel siele, che con poca quantità mescolato con il latte lo rappiglia; ond' è che con un sol nome *presame* s' addomanda. Nasce talora nei boschi e sparsamente per i campi; piantasi, e si assetta come i carciofi; ma piantati una volta non si fa lor altro, servendo solo a quello. La spina bianca frutice cresce in arbore come un susino, avendo la corteccia similmente delicata e morbida, come la foglia simile a quella del pioppo, ma minore. Nasce da per sè per tutti i boschi e selve, fa certe coccole rosse, le quali han dentro i loro semi, che seminati di marzo nascono nell' aie degli orti lietamente per traspiantarsi d' un anno, e cavati con le lor radici s' attaccano sui divelti per insetarsi su' peri, nespoli, peri cotogni e meli. Fa siepe eccellente piantato fitto, et è obbediente al taglio, per mantenersi pareggiato lungamente. Traspiantasi all' ottobre. Il suo fiore gettato nell' acqua di mare ha forza, corrompendosi, di ammazzare i pesci marini. Le sue spine son sode et acutissime.

La **Sassefrica** è detta ancora Barba di becco, siccome suona il suo vocabolo greco [1]. Ha la foglia somigliantissima di quella del zafferano, alquanto piú larghetta. Se ne truova della domestica e della salvatica. Questa nasce nei luoghi aspri e foreste, di sua natura, e traspian-

---

[1] *tragopògon*, aggiunge la stampa, ma non il codice.

tata nel domestico s' ammansa; la domestica si semina nelle aiuole degli orti divelte a due puntate, l' un anno per altro, del mese di marzo e d' aprile, per servirsi all' invernata che viene delle barbe, le quali cotte nell' acqua e spremute, tagliate in girelle si mangiano condite calde con olio, sale ed aceto. Ancora tagliate in pezzi e poste in una pentola rimboccata, con fuscelli a traverso nel vano accomodati sí che elle non eschino, si mettono nel forno caldo quando il pane, e quando esso si cavano; e tagliate similmente in girelle, si condiscono in insalata. E tanto si fa alle bietole rosse et alle carote, le quali tutte radiche in questa maniera acquistano al gusto sapore e delicatezza maggiore. La sassefrica provoca l' orina valorosamente, e perciò giova a quelli che patiscono di renella e di pietra. Vuole essere seminata rada, e se il caldo dell' estate la stringa, adacquata. Ama grassissimo terreno et oltre a questo ben letamato di marcio letame. Il seme è fatto quando vuol cadere.

Il **Sisembrio** degenera in menta per indiligenza del coltivarlo, et è propriamente la menta romana; e la negligenza nasce dal non avergli la debita cura del cavargli fuor le radici; imperocché avendone egli molte e creandone assai, la virtú, la bontà e l' odore se ne scende in quelle e resta la pianta svanita; e perdendo la forma con parte ancora del suo naturale odore, si convertisce in menta. Alcuni altri scrivono che straccurato e lasciato stare, si trasmuta in nepitella. Seminasi di seme al-

l' aprile, e con i rametti in terra fitti e troncati ancora s' appicca; e seminato di seme in manco di tre anni non sarà buono. Ma se alcuno dal capo della radice scevererà una gemma, quale molti occhio chiamano, nel medesimo anno sarà egli buono. Godesi di terra buona, che sia posta a solatìo, e di sito che sia ugualmente risguardato dal sole, netto dagli arbori, venendo meglio al cielo scoperto e non occupato. Si nutrisce sotto la terra, e quivi cresce; ha natura di riscaldare e ferma il vomito e manda via il singhiozzo et i bachi. Seminato o posto una volta sola basta tempo assai. Il sisembrio acquatico volgarmente s' addomanda Crescione; nasce nell' acque stagnanti, da per sé, e nelle lacune, e mette nell' acqua rami, i quali con certe capellature bianche di nodo in nodo vanno collegandosi insieme; e quei [1] capellamenti sono le sue barbe, le quali tirando umore dall' acque si van nutricando e pigliando aumento. Mangiasi condito con olio, sale et aceto in insalata, et ancora cotto, acconcio nel medesimo modo; et in tutte le maniere provoca l' orina. È dolce di sapore e gustevole et appetitoso; sbarbato dall' acque natìe e posto nell' altre, s' attacca e viene innanzi.

La **Spelliccіosa**, detta Cardoncello, et in latino *Senecio*, ha i suoi fusti rossigni, le foglie lunghe intagliuzzate alla foggia della ruchetta, minori e più aspre; produce i fiori gialli, che di poi diventano canuti pelosi, che se ne volano

---

[1] *quasi*, errore della stampa fiorentina.

all'aere. Nasce per tutto di primavera e sin sopra le muraglie vecchie; piantasi con la sua piota et alligna nel domestico; le foglie s'adoprano in mescolanze.

La **Stàche** somiglia il marrobbio, cresce con assai verghe quadrangolari, tutte procedenti da una sola radice, piú pelose, piú bianche e piú lunghe. Produce i fiori che nel bianco rosseggiano, et il seme per divisati tramezzi appresso alle foglie su per i fusti, come fa proprio il marrobbio. Si può mescolare nelle insalate amare, che con questo sapore ha dell'acuto. Traspiantasi con la piota. Fa sconciare e tira a terra le secondine.

La **Spuria** o Spezie, erba todesca che s'alza un mezzo braccio, spandendosi in molti rami, fa un fiore bianco senza foglie e va maturandosi in certe boccette tonde, a modo di quel del lino. Il seme è minutissimo come delle rape; né si fa d'altra pastura in Alemagna latte piú soave, né il butiro raccoltone migliore, a tal che il suo seme v'è in pregio quanto quel dell'orzo e delle biade. Il suo strame passa la bontà del fieno e nutre il bestiame piú d'ogni escremento della cervosa (1). Il seme nutrisce soprattutto i colombi d'inverno, e tutti i domestichi uccelli. Seminasi in luoghi sabbionosi e di terra agevole tutta l'estate, e per avere il seme; di primavera quando si semina la

(1) *della cervisia,* spropositatamente la stampa. *Gli escrementi della cervosa,* le feccie o i residui della birra.

vena; d'autunno e di ricolta per pasturare. Godonne le pecchie et i buoi et i cavalli et ogni altra sorta di bestiame; piú fresca, ma bene ancora secca [1].

La **Salvia** salvatica nasce in magri et aspri terreni e fra le pietre; la domestica parimente, purché non sia piantata in terreni paludosi, gessosi e cretosi; benché siano magri e pieni di sassi, vien florida, sempre vi si mantiene, come ancora nelle buone terre e nelle grasse, purché sia in siti aperti e non ombrosi né umidi; se bene ama talora d'essere adacquata, e massimamente piantandosi a rametti, facendo da quelli bel cespuglio; e si pianta come il rosmarino, attorcendo un poco il pié del ramo quanto s'asconde in terra, la quale ama che gli sia ben calcata attorno. Si staccano ancora i suoi rami con le barbe e bene a dentro in terreno smosso si traspongono. Desidera la salvia di sua natura terreno asciutto. Della domestica ne sono di due sorte: una che ha gran foglie, lunghe e larghe, un po' radette; un'altra che le ha piccole, minute e corte, chiamata salvia minuta, che ha ancora le foglie piú fitte e serrate l'una coll'altra; e questa è alquanto piú odorante e di piú sostanza; imperciò è piú atta e migliore cotta fra i tordi e sopra la fava infranta, e cosí semplicemente rifritta nell'olio; sì come le frit-

---

[1] Nell'originale vengono qui subito appresso la *Tifa*, il *Turchesco Frumento* e i *Tartufi* (cart. 186, 187, 188). Ma per conservare quella specie d'ordine alfabetico osservato in tutto il libro, seguo la stampa fiorentina che fa precedere la *Salvia*, ed altre piante comincianti per *S* (car. 189 e segg. del Cod. stesso).

telle di questa son migliori, et il vino di salvia fatto con questa piú efficace e potente. Bevendo la donna, da che sia dormita quattro giorni senz' uomo, un bicchiere di sugo di salvia con sale, di poi congiungendosi con l' uomo, ingravida. Agrippa chiamò la salvia erba sacra, la quale mangiano le donne gravide quando patiscono i flussi dell' umidità della matrice, imperocché ella ritiene la creatura e fortifica lo spirito vitale. Si semina la salvia di sementa, la quale porta in quel fiore che par campanella, in aiuole ben disposte di lavoro senza letame, di gennaio, febbraio, marzo e di settembre et anco di ottobre e novembre, ricoprendola poco e con terreno crivellato, nettando poi dall' erbe, e da un anno in là traspiantandola dove ha a stare nei medesimi mesi, nei quali nei luoghi piú freddi si pianta a rami in solchi ben lavorati, mezzi ripieni, pareggiandoli come appiccata ella sia, togliendo de' suoi rami che abbino un poco del vecchio dell' anno passato, torcendo loro quanto ne va sotto dal terreno ricoperto. Ama che gli sia lavorato attorno e smossogli il terreno al piede una volta l' anno d' inverno; e quando la si scalza, d' esser rincalzata con la cenere della liscìa avanzata al bucato. Quando cammina la salvia all' invecchiarsi, taglisi del mese di febbraio fra le due terre, che in poca dotta rinnoverà piú tenera, piú fresca, piú bella e piú forte di prima. Ancora se gli taglino continuamente tutti i seccumi che se gli scuoprono, per conservarla sempre piú verde e vigorosa. Fa la salvia, piantata fonda, belle spallierette, non la lasciando piú che tanto alzare, perché

la ricuopra il gambo che non resti spogliato di foglie; delle quali, per essere folta la minuta piú assai, le fa di quelle piú graziose e belle a vedersi. L' acqua, cottavi dentro la salvia e massimamente la liscìa, fa buona lavanda ai piedi indolenziti, et ancora giova ai nervi, come cotta nel vino e cruda ai denti; e pesta minuta con pane in sale, buona ai vermini.

La **Saggina**, detta da altri Sorgo, da altri Melega, si truova essere di cinque sorte, tutte diverse e differenziate. L' ordinaria è la rossa, e la bianca lattata che s' usa di seminare; un' altra detta Sagginella, quale ha il seme piú minuto, si semina sempre innanzi all' altra piú folta e piú fitta per pasto de' buoi, che dà lor forza e vigore per arare, sí come i sagginali triti dati loro in cibo. Una sorte n' è tutta nera come carbone, e l' altra da fare scopette, che fa la pannocchia a rametti sodi et il seme ha come l' ordinaria. Sta bene tra 'l terreno temperato, umido e secco, ma piuttosto umido e fondato; desidera terra grassa e piuttosto sciolta, cretosa e leggiera. Ama le pianure dei campi aperti, non punto intufati, né uggiosi; si allegra ancora di luoghi paludosi et acquidrinosi, et ancora di quelli che di nuovo si riducono a cultura, come boschi, prati e simili, che sieno sustanziosi e di buon nervo, e massimamente quando vi si vuole seminar frumento che vi sia prima seminata la saggina; la quale si può ancora seminare per i solchi del frumento, e ceci o altri legumi che di corto, poiché v' è lei seminata, s' abbino a mietere; il che fatto, essa si dee subito sar-

chiare e ben rincalzare. Deesi seminare rada mezzo braccio dall' un piede all' altro, letamando bene e tuttavia in un terreno riposato debitamente et ingrassato a sufficienza, ché cosí farà bene tuttavia e con piú frutto; e si tenghi prima che si semini in macero in acqua letaminata per un dí e per una notte, come si disse del miglio, gettando via quella che va a galla; et alcuni la seminano fra 'l miglio e panico; cosí viene ancora piú rada e profitta meglio. Nei paesi temperati si dee seminare alla fine di marzo o nel principio d' aprile; nei paesi caldi piú presto e nei freddi piú tardi. E quella premice minuta che ha a servire per cibare i buoi, si dee seminare piú fonda e innanzi all' altra un mese, per segarla di mano in mano verde e darla loro; e deesi serbarne una parte per conservare il seme all' anno a venire. Seminisi ogni sorta di saggina a luna crescente; e perché quando l' è piccola in erba patisce assai e teme il freddo e le brinate, spargasi il suo seme dopo la venuta delle rondini e massimamente dei mori, fermi segnali del passato freddo nei luoghi freddi; e com' ella è nata, ancora che ella sia piccola, si sarchi intorno al fine d' aprile o al principio di maggio; et allora si scalza intorno al gambo perché meglio metta e bene poi con terra cotta si rincalza; e la seconda volta di giugno si razzoli di nuovo e si zappetti ammontandogli bene la terra addosso, perché la si difenda dal caldo e dal sole. Raccogliesi d' agosto e di settembre, tagliando il gambo rasente terra e poi le pannocchie, legandole a manne e ponendole a seccare sopra i pedali, stese ammon-

ticate rade [1]; e ben secche si battono con i coreggiati. E quando l'è ben secca et asciutta, si ripone in lato che non patisca d'umido, spianata in terra e non ammontata, in luogo aperto e sventolato perché la non riscaldi. I gambi della saggina, oltre a cibarsene i buoi, son buoni a far chiudende per difesa de' venti, [e] coprire spalliere d'aranci. La saggina macinata fa pane zotico e ruvido, ma se ne vive; ma non vuole essere tenuto troppo fatto. È buono cibo per i porci e per i colombi, e, cotta bollita in acqua, per i polli; cotta similmente ingrassa le oche, e similmente cotta si può per necessità dare ai cavalli et ai muli. La saggina smagrisce il terreno; perciò dee letaminarsi e ben rilavorar il terreno dove è stata.

Lo **Spigo** e quello Spigo che si domanda Lavanda, son differenti. Questa ha le foglie piú morbide e delicate, né si stendono i suoi rami frascoluti, et il suo fiore è piú corto. Tiensi adunque che questa sia la femmina e quello il maschio, il quale produce le foglie piú grosse, piú robuste e piú larghe et ancora piú biancheggianti. Delle cime de' ramuscelli nascono in ambedue i fiori spiccati di color purpureo con lungo picciuolo, quadrati e sottili; ma nella femmina sono piú coloriti e piú aperti, d'odor molto grato, ma bene acuto. Fassi d'ambedue i fiori a lambicco un olio acutissimo penetrativo, che untatane la bocca dello stomaco lo scalda fuor di modo. Truovasi ancora del sal-

---

[1] *non monticate e rade,* la stampa.

vatico che in tutto e per tutto il domestico rassomiglia, e ne son pieni i monti delle contrade di Narbona. Il fiore dello spigo spruzzato con la guazza de' ceci, scotendola lor sopra, [essa] fa i fiori loro rossi vermigli. Il fiore di tutti questi, secco all' uggia in luogo caldo, rattiene l' odore e si sparge fra i pannilini, i quali tenendo le casse serrate s' impregnano di quell' odore, et è molto confortativo; sí come fa bene ai piedi la lavanda fatta con spigo, ramerino e salvia, bolliti tutti tre nell' acqua, a sdolenzirgli e disenfiargli, se l' enfiagione venisse dall' aver patito freddo. Ama lo spigo luoghi domestici et asciutti, e fa ancora ne' sassosi e secchi. Piantasi al marzo nei luoghi piú freddi e nei piú caldi di novembre, spiccando dal suo cesto i rametti che sono dalle bande et attorcendogli come si disse della salvia. Non vuole essere già mai adacquato. Se ne fa spallierette basse sugli orli de' viali, e si piantano fitti; e cresciuti a quell' altezza che si desidera, si formano con le forbici uguali, e cosí con esse si mantengono; ma è di mestiero ripiantare ogni cinque o sei anni.

La **Spelda** se si semini brillata, cioè pestata come si fa al riso, è opinione che la passi in grano, ma non prima che dopo il terzo anno. Conviene brillarla in legno incavato e col pestello di legno, perché nella pietra s' ammaccherebbe. Non è sorta alcuna di biada che piú affatichi la terra e l' immagrisca della spelda. La brillano con la rena, et a questo modo ancora difficilmente ammaccano le sue coverte che

doppie sono, e questo si fa con mettervi la metà dell' una e la metà dell' altra, di poi si vi [1] sparge sopra la quarta parte di gesso, e come la si sia attaccata insieme, la si cerne con lo staccio della farina; quella che in esso rimane si addomanda *trascelta* et è grandissima; di nuovo quella che passa si cerne con uno staccio piú fitto e si chiama *seconda;* ancora [va] stacciata [quella] che in simil modo rimane nel terzo staccio fittissimo, per il quale passan solamente l' arene. Dioscoride la pone di due sorte, una che ha il granello puro e semplice, l' altra che l' ha doppio involto fra due coperte; ha valore mezzano tra il frumento e l' orzo, e tanto cede al grano in cibo, quanto ella è preferita all' orzo nel farne pane; il quale è leggiero e bianchissimo, ma difficile a digerire e nuoce allo stomaco. E mescolato un quarto di farina di fave a tre quarti di quella di spelda, farà pane ragionevole. Nei paesi freddi, perché la riceve da quelli men danno di tutte l' altre biade, se ne vive, et il suo pane dà sufficiente nutrimento e mantiene il corpo lubrico. È buona biada per i cavalli all' inverno. Desidera la spelda terra alquanto umidiccia, grassa e sustanziosa; seminasi nel modo medesimo che 'l frumento, e nell' istesso si procura di settembre e d' ottobre. Fiorisce di giugno e si fa matura di luglio. Colla spelda s' ingrassano gli ortolani. E si conserva in lato asciutto quanto si facci qualsisia altra biada.

---

[1] *sene,* errore della stampa.

La **Scandella** nasce volentieri, e vien bene nelle maneggie di terre che sentan d'umido, in luoghi aperti et alti. Il terreno ancora che è denso e cretoso, utilmente s'affà alla scandella, come i terreni dolci e sottili, agevoli a lavorare, ma assai meglio i campi grassi e ben coltivati, et i siti dove il sole riscaldi lungamente. Si semina a luna crescente, avendo acconcio il campo di quella maniera che si fa per il frumento, del quale [vi è chi] dice la scandella esser vizio, di piú bianchezza ma di men peso, e venir meglio nei climi umidicci; e aggiunge non essere da curarsi molto d'essere vago o studioso della segala, perciocché gli afferma d'aver cognosciuto, che quella spezie frumento, seminato in terreno pantanoso ([1]), convertesi dopo ne' seminati in scandella. Plinio per contra scrive, la scandella esser le delizie del grano. Di là dall' Alpe, nelle campagne degli Allobrogi e d'Overnia solamente, si mantiene in suo essere; nelle altre parti quivi circonvicine fra i due anni trapassa in grano; et il rimedio è di seminare i suoi pesantissimi semi. La scandella non matura mai tutta a un tempo, né altra biada è che patisca per essere segata dilazion minore per la sua tenerezza, cascando i granelli a terra quando è matura; ma mentre che è in paglia porta meno pericolo da' temporali dell' altre sementi, perciocché si è sempre diritta e non mai piegata la spiga, sí che non la potendo offendere [e] non vi s'attaccando su la rugiada, e massime ancora perché la non fa reste, non

([1]) *calijinoso* è scritto in carattere più piccolo sopra *pantanoso*.

può creare o essere guasta da nocenti animaletti. È ben vero che la Laconica genera le reste. Seminasi alquanto avanti al grano. La scandella sola fa il pane piú bianco che non il grano, per essere piú bianca, e piú farina rende macinata secca; e quella che sarà bagnata con acqua salsa di mare o salata, farà piú bianco il pane, ma rende piú crusca. Accostumasi mescolare la sua farina con quella dell' altre biade, e con quella del grano è piú eligibile.

La **Segala** desidera la terra sciolta e sabbionosa, ma meglio produce nel campo grasso et aperto, et appetisce l' aere di quella fatta che il frumento, sostenendo il piú freddo, come nell' Alpi, dove si tagliano tutti i rami degli arbori di maggio e di giugno, e poi che sieno ben secchi s' abbruciano, e del mese d' agosto si zappano i campi, e la cenere da lor cavata vi si sparge a seminar la segala; lasciansi poi riposare sei o sette anni; da quivi in là si fa l' istesso. E dove non son boschi si scotenna l' erba e s' abbrucia, e lavorata, vi si semina ogni otto anni. Fiorisce in otto dì intorno al fin d' aprile e nel principio di maggio, nei luoghi temperati, et allora non bisogna trassinarla; matura avanti al frumento, sí come avanti esso ella si semina; cascato il fiore, si fa in quaranta dì. È chi la semina in compagnia del farro e del frumento, facendone pane insiememente, ma meglio profitta di per sé perché le piú volte matura prima. La farina che fa, mescolata con quella dell' altre biade, la fa tenere insieme; et il pane che se ne cava è migliore. Sono alcuni

che la segano primaticcia mentre che ancor ella sia in fiore, e seccata al sole; e quando si vendemmia, mettono nel tino un suolo di quella et un suolo di uve, e quel vino che premendo se ne cava due volte, l' una dopo l' altra, lo rimettono in sul tino a ripigiare; di poi s' imbotta; e dà sapore al vino et odor molto buono; e di questa maniera gli osti oltramontani molte volte falsificano il vino. In molti luoghi il grano, scrive l' Heresbacchio, si converte in segala et in scandella, se si semini in luogo magro e debole (1); e per contra la segala in frumento, se la si semini in campo grasso e sostanzioso; citando Celso che ciò avviene in assai paesi. Seminasi al fin di settembre [o] al principio d' ottobre in terra buona, nella sabbionosa ancora di febbraio; e questa s' addomanda segala statereccia. In lato asciutto basta assai.

La **Tifa** cereale è di razza non troppo differente dalla scandella, d' una sola spiga. Il suo granello ha assai coperte di folta barba; in tre anni durata a seminare, brillandola, diventa grano, e piú presto d' ogni altra spezie degenera, sendo da luogo a luogo mutata; e tralignata, ritorna a essere frumento. Il suo granello è leggerissimo et ingrossa ancora dopo che è sfiorito: dal che si fa in quaranta dì. Non desidera terra grassa nè lieta, ma debole e sottile. Seminasi in terra lavorata come e quando la scandella; fa pane nero, brutto e cattivo. La tifa ordinaria [è] detta erba sala o mazza sorda,

(1) *gracile* è scritto sopra *debole*.

perché la pianta di questa entrata negli orecchi altrui assordisce. Se ne può far coltrici e materassi, ma conviene spesso ribattergli e rifargli. Delle sue foglie si fan le sporte e le seggiole, le bugnole e le veste ai fiaschi, e delle corde per intrecciare. Nasce da per sé ne' paduli et in ogni acqua stagnante, di dove trasportata con la sua piota viene bene nei pelaghi d' acqua ferma [1].

Il **Turchesco Frumento**, detto Frio, cereale, riceve danno dall' acqua, seminato che è; la sua erba e paglia piace e fa bene a tutte le bestie; la sua farina è bianchissima e si può dire che per le carestie facci buon pane. Quando è il suo granello maturo, cavato de' suoi invogli, è simile alla saggina; e se ne ingrassa ogni bestiame e lo mangia con appetito; i suoi granelli, alcuni sono di color rosso, altri di bianco. Seminasi al tempo, al modo e nella terra che l' altro. Altri lo chiamano grano d' India.

I **Tartufi** son tenuti un vizio della terra, la quale gli genera dentro alla superficie di sé stessa della materia di sé medesima, raccogliendosi e condensandosi; e questo si vede certo nelle cose che nascono e non si posson seminare. Nascono nell' autunno quando spesso piove e spesso tuona; sono teneri la primavera. In

---

[1] Come nella stampa fiorentina, così io ho radunato la *Tifa*, che nell' autografo è divisa in due *(Tifa cereale* e *Tifa ordinaria)* sotto un solo capitolo. Si noti di più che nell' autografo il *Turchesco Frumento* sta fra le due *Tife*.

alcuni luoghi nascono e vengono trasportati dai fiumi, come nel paese di Mitilene, dove si tiene che non naschino che per le inondazioni de' fiumi, i quali gli trasportano da Tiara, luogo ove nascono copiosissimamente. Ritruovansene in Toscana quasi per tutto, e per il piú, come in Lombardia, bianchi dentro e con la scorza ruvida o d'un' altra sorte bertina [1], chiazzata di bianco. N'è nella valle Anania dei piccoli, poco al gusto aggradevoli e scipiti; laudati sono gli Affricani, e da noi quelli di Norcia; et ovunque nascono fan crepar la terra, né non apparisce fessura alcuna, circondati da ogni banda dalla terra, senz' essere con cosa alcuna attaccati a essa. Par che sia constante che la grassezza della terra s' aggomitoli in quella escrescenza: il che si fa per questo manifesto, perché spesse volte s' intricano dentro con pezzetti di pietra o di ferro che vi si ritruova; et a Laerzio Licinio Romano avvenne che mangiando un tartufo crudo con avidità, gli inclinò i denti dinanzi, per esservi dentro una pietretta. Non si mantengono ove nascono sotto terra punto piú d'un anno e piuttosto meno; né mai due, come scrivono alcuni. Talora fendono di sopra un poco la terra e si scuoprono. Nascono alcuna volta in luoghi secchi et arenosi, e talora nelle coste e vallate delle asprissime montagne e sotto a dove è alta la neve, e sotto sterpi e terra piena di fruscoli, e qualche volta in luoghi piú domestichi et umani terreni. I cavati d'inverno son piú duri. Un' erba che sopra essi

---

[1] *brinata* legge male la stampa fiorentina.

nasce, detta *Hydrosilla* (1), dà indizio che sotto a quattro diti sono. Rende il luogo anzi che no odore, sí come quelle piante sopra le quali si fonda l'arcobaleno restano per alquanto spazio rendendo grato seto odorato. Alcuni se ne ritruovano profondati quasi un braccio, et altri, come si è detto, rompono la terra in cima. Ne fanno in Grecia assai; ma in Italia quelli di Norcia sono tenuti eccellentissimi, come piú saporiti e d'odore di loro istessi piú grato degli altri. In quelle montagne di Norcia se ne ritruovano alcuna volta de' grossi quanto una pera cotogna, ma i mezzani o piccoli son tenuti di miglior sapore. Con tutto ciò a tempo di Leon Decimo ne fu trovato uno in quel paese, e portatogli, che pesò ventiquattro libbre e riuscì al gusto gratissimo. Hanno quei Norcini avvezzo i porchetti, che per ciò tengono, a quel seto; i quali sciolti o legati in quei lati dove fanno, condotti da loro, [li] lascian fiutare la terra; e quando gli odorano, cominciano a grufolar la terra; e loro allotta con un marretto scavano quivi oltre e gli truovano, stimando gran pregio quelle porchette a questa tale industria assuefatte. Ancora è chi afferma che trasportata la terra che fa i tartufi (volta al medesimo stato del cielo e cavata sotto un braccio) in altro paese piú assomigliato che si può a quello di dove ella si leva, genererà tartufi, se non cosí grandi e cosí buoni come nel natío suolo, almeno poco manco; e ciò affermano quelli che non dai tuoni credono generarsi i tartufi. È chi

(1) *Nidiosella,* la stampa istessa. Più avanti la chiama *Hydrosyllia.*

racconta, che tonando, o per altra forza dell' aere entro penetrandovi il sole, far la terra certe fessure; cosí, guardando per quelle crepature, conietturare quivi essere creati i tartufi; per la qual cosa molti credono che non si possi chiarire che i tuoni sien causa della generazione de' tartufi, non altramente che se alcun si pensi che le chiocciolette sien create da qualche acqua che piove, piuttosto che generarsi da qualche umore fra le pietre e muricciuoli. Agemaco Greco credeva che fosse miracolo che peró non passasse i termini del poterlo credere. E veramente che molti prodigi delle saette e dei tuoni hanno incognite e cieche cagioni e difficilissime a potersi sapere, e delle quali niuno al tutto può l' intera origine sapere. [E] considerando [ció], mi mossi un tempo a dire: il bulbo non per la sua sottigliezza rimuove da sé le saette, ma per miracolo che fa discordare e disunire e contrariare fra loro due segrete virtù; come che il fico et il lauro non son tocchi dalle saette, né meno queste già mai abbruciano le rene al vitel marino o alla iena, colle pelli delle quali sogliono i marinari circondar l' estremità delle vele perché le non s' offendino. I contadini tengono che l' acque, risplendendo i baleni con esse, nutrischino le biade; et al tutto hanno openione che sia cosa da stolti maravigliarsi di queste cosí fatte cose, massimamente vedendo in questi tali effetti l' acqua, una cosa delicata [1], con un aspro

---

[1] *molle* è scritto nel Codice sopra *delicata*.

scoppiettamento talora per tutto accendere e gittare il fuoco in piú parti, che sono i baleni. Il che al certo di tutti non può in alcun modo fare capaci colla persuasione, come che una guastada piena d'acqua, volta alla spera del sole, ecciti sotto la fiamma del fuoco, attaccandolo a quello che posto vi sia; se bene dicano che il reflesso, con l'unione de' razzi del sole che quivi s'accozzano, affermano che di questo sia la cagione. Ma Plutarco, degli intimi penetrali della filosofia ricercando le cause, avendo Agimaco datogli su la destra mano, dice che rompendo e spezzando e fracassando i tuoni, i baleni e le saette con forza, [fanno] l'acqua essere ferace e feconda, né si può di presente ciò piú evidentemente cognoscere, dando la causa di ciò all'abbruciamento et eccitamento di fiamma che facci il fuoco; perciocché il puro fuoco e velocissimo si muove con rovina, illuminando il baleno, [mentre] incrudeliscono le tempeste, e quivi contrariando e rivoltando con furore il vento, doma il freddo e cavane fuori l'umore, a tal che viene a apportare alle cose che germogliano una certa soavità, con la quale piú presto ingrossino e piglino aumento, sendo che e la proprietà delle temperature e la differenza dei succhi vien conferita a bastanza da quelle cose che queste tali fanno uscir fuori, non altrimenti che come le rugiade, [le quali] somministrano assai piú dolce il pascolo e piú soave, grondando sopra l'erbe e foglie delle piante et arbori; et ancora, come si disse dell'arco baleno che immoscada le piante ove esso pon sopra il suo cominciamento, seminandovi il dolce alito

del cielo; ond'è che molto piú è verisimile che con l'acqua celestiale, con i tuoni, con le saette e con l'impeto de' venti e col caldo, cacciatisi interamente nelle viscere della terra, raccolgano in sé il terreno, e certi rotondi e circolari raccoglimenti et abscessi fungosi commuovansi e mandinsi fuori, né piú né meno come che nei corpi umani il soverchio calore e 'l sangue alcuna volta vadi creando le gangole strumose et i fignoli e gli enfiamenti. Sí che per tanto i tartufi conviene che non si creino senza il calore e senza l'acqua che a fargli vi concorrino, e piglino dalla terra, paziente e mutata, quell'incremento d'insieme ammassarsi in quella forma. La terra adunque, con il fermento dell'acqua che vien dal cielo impregnata, si raggroviglia insieme, e con l'aiuto del calore riscaldata si confiola [1] in quei tartufi. Scrisse Deifilo che i tartufi son duri a digerire; ma che faccino util nutrimento e scarichino et alleggerischino il ventre. L'erba che nasce sopra i tartufi, la qual trovata dà segno che sotto vi sieno, Panfilo la chiama *Hydrosyllia*. Il Ruellio [dice che] con tutto ció i tartufi generano umori grossi e melancolici, né per altro è creduto che incitino la Venere che per la loro ventosità e per accompagnarsi nel lor condimento il pepe. Crudi mondati si mangiano con sale; e similmente mondi con diligenza (et è chi ben lava con acqua calda le mondature e cotte con olio le mangia) si tagliano in fette piccole e si fanno bollire con olio nel tegame,

---

[1] *congela* l'editor fiorentino.

mettendovi pepe assai. Ancora si cuocon sotto la brace e di poi si mondano e si mangiano con il sale a quel modo. Cuoconsi ancora in minestra con acqua, olio e sale; se ne fanno ancora torte e pasticci soavissimi, sí come è cibo appetitoso e da ravvivare e rinvigorire il gusto.

Il **Timo,** cosí il nostrale come quello di levante che è assai piú fitto e fondo di foglie, et è d'acutezza e d'odor maggiore e di sapore al gusto piú pungitivo e sappiente (1). Dai fiori del timo raccogliono le api vantaggiatissimo mele, e di quì predicono coloro che hanno la cura delle api la carestia e la dovizia del mele, perciocché se il timo presto sfiorisce, il che per le continue pioggie gli suole spesso accadere, il mele non succede in copia abbondante. Il seme della satureia e dell'origano chiaramente apparisce, ma quel del timo, per essere in un certo modo incorporato con i suoi fiori, non ci si dimostra apertamente; e per questo si semina con i fiori e cosí nasce di marzo seminato. Il miglior timo di Italia è quel di Puglia; e di Candia ancora è eccellente. Ne è abbondante il contado di Gorizia, e quivi sopra quello nasce il vero epitimo. Quel timo che è nero non è accettato tra i buoni, perché corrompe la complessione e genera collera; l'eletto è quello del fior purpureo, ma di piú valore è

(1) Manca la conclusione del periodo, a cui l'editor fiorentino ha rimediato di sua testa, come in tanti altri luoghi, aggiungendo in principio: *Del timo n' è di due specie, il nostrale* ecc.

quello che lo fa bianco. Non ama luogo grasso né letamato, ma sí bene aprico. Vien bene di pianta, scoscesi i suoi rametti sino a terra dal suo cespuglio, avendogli attorti da piede e disponendogli in solchetti piccoli di terreno ben lavorato, trito, o col piuolo. Pestati ancora i cesti di timo secco fatti con i suoi fiori e posti in macero nell' acqua per un dì e poi ricoperti con la terra, nasceranne timo fresco e rigoglioso. Nuoce l' acqua al timo; e si gode del secco et asciutto e nel magro. È buono a fare spalliere basse. È obbediente alle forbici a tutti i lavori, sino a cangiarsi di [forma], per spiegare in terra piana un orologio a sole [1]. Adoprasi pesto nelle salse, ponendone poco, come nei cibi che si bramano acuti.

Il **Trifoglio** è di tre spezie: il maggiore si chiama trifoglio maggiore, che ha le foglie et i fusti piú grandi di tutti gli altri; il secondo produce le foglie aguzze; il terzo è il piú minuto di tutti questi e si può chiamare il salvatico. Scrissene [d'] una spezie d' acuto Scribonio Largo, cosí dicendo: « nasce il trifoglio aguzzo copiosissimamente in Sicilia, e non l' ho mai veduto in Italia se non nel porto di Luni, quando con Claudio Cesare andavamo in Brettagna, dove assaissimo n' era per il circuito di quei monti ». Il Mattiolo ne pone d' un' altra spezie in Italia con forma nelle frondi di cuore [2], detto da molti *acetoso* e [da] chi *pan-*

[1] Manca nella stampa fiorentina: *sino .... a sole.*

[2] *more*, errore della stampa.

cucolo. Il trifoglio che nasce in Italia ne' prati è di tre spezie anch' esso; il primo fa le frondi rotonde e grandi, il secondo lunghette, et il terzo pur rotonde, ma piccole: sono variati ancora nel fiore, perché è bianco, rosso e giallo. Predice il trifoglio de' prati la tempesta, scrive Plinio, perché tutto s' arruffa. Ha il trifoglio le frondi simili all' arbore loto, e ciascheduna sua messa conforme al nome ha sempre tre foglie: quando egli è tenerello rende odore di ruta. Il fiore purpureo [ha] il seme largo et in alcuna parte di sé peloso, e dall' altro suo termine a modo di antenna cornuto; ha la barba lunga ben soda e fortemente in terra fitta. È openione che le serpi non camminino mai sotto o sopra 'l trifoglio. Columella (1) fa menzione del trifoglio simontalo, qual dice fare nei luoghi pietrosi, il quale è piú degli altri di valore e stimato. Il sugo del trifoglio, infuso per un corno nella gola alle pecore e capre morsicate dalle vipere, loro presentane rimedio. Danno per precetto alcuni che 'l trifoglio si deggia tuttavia cogliere con la sinistra mano. Fu trovato primamente il trifoglio nell' isola di Corsica e di quivi trasportato alle Cicladi et in Grecia, con gran guadagno del cacio, profittando egli benissimo a tutti i bestiami di latte, et ai cavalli dando per strame grandissimo nutrimento. Non teme né venti, né tempesta, né neve, né ghiacci, né pioggia, ma andando asciutto ha di bisogno d' essere adacquato; e tosto nato si dee sarchiare e dopo tre anni tagliare e

---

(1) *È openione . . . . Columella* manca alla stampa.

darlo alle bestie, avendolo seminato in terra ben lavorata a dentro, seminandolo fitto con il seme del cavolo; di poi cavato di lì, e traspiantarlo in simil terra, ponendolo lontano un piede e mezzo l'un cesto dall'altro; cosí scrisse Varrone. Oggigiorno si costuma seminarlo di marzo nelle biade, e vien forse meglio seminato dal fin d'agosto sin ai dieci di settembre o quindici, nel terreno seminato di segala erpicata; perciocché gittando allora quella sementa nella polvere et erpicandola almeno due volte dentro, oltre all'erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di marzo, non può nascere cosí bene, come fa nel detto termine, per essere gettata sopra la terra dura, ma muore anco tutta quella che rimane sopra le foglie della biada; oltre a che cosí è piú cresciuta a tutto novembre, che non è quella a primavera quando si tagliano le biade. Non teme nè ancora le pioggie, nè altro sinistro, perché bene abbarbicata; e segandola dopo che sieno segate quelle biade, non pur si farà una stoppia ben trifogliata, ma produrrà due segate di fieno. Quanto a cernere il seme, è meglio con il guscio che lo spogliato, perché quello l'aiuta a nascere, né se ne perde; e migliore ancora è il seme che si raccoglie dal monte, che non quello del piano; e si dee seminare un poco piú fitto quello della guscia che non il netto, perché occupa piú terreno con men seme; e questa sementa, sí come la medica, tuttavia desidera d'esser seminata fonda. Si può seminare ancora al fin di settem-

bre e al principio d'ottobre sopra il frumento; ma, o sopra a questo o sopra altro o sia di che tempo si vogli che si semini il trifoglio, usisi diligenza che non rimanghi scoperto, perché allora il freddo lo diserterebbe, come al marzo il caldo e il secco; imperciò vuol terreno temperato fra 'l caldo e 'l freddo, umido e secco. E però in campo rotto avanti al verno, bene erpicato e rastrellato, minutamente lavorato e letamato, si seminerà ancora da per sé, senza mescuglio, convenientemente di marzo, avendolo posto in molle come il miglio nel secondo quarto della luna crescente. Si semina ancora a questo tempo sopra le biade, stando per piovere, o veramente gettando il seme in terra da mezzogiorno in là verso il tardi, e con il rastrello facendo bene unirlo et incorporare al terreno, perché tanto piú presto naschi; e cosí anco trassinato il terreno gioverà al grano. Si dee poi nato sarchiettare con diligenza e tenere del tutto netto da tutte l'erbe nocenti che vi nascessero. Si rassetta e ripone come l'altro fieno, del quale piú giova e nutre le bestie, né si dee lasciare stare segato ammontato in sul terreno, perché riscalda, diventando cattivo.

Il **Thytimalo** è di sette maniere, ma il più bello e da vedere è il Ciparissio, che rappresenta la similitudine dell'arcipresso, essendo arborescente, et alzandosi da terra il ramo e fusto assai valoroso piú di due braccia; l'altro cresce sopra la terra alquanto, ma non è cosí vago, né cosí bello a vedere. Seminasi suo seme, raccolto d'estate o d'autunno, il

marzo in terreno grasso e ben fondato, dove ancora all'ottobre si può trasporre, cavato con buona piota. Tre o quattro coccole di questa pianta spremute, cacciate in un fico secco e mangiate, muovono il corpo. Ancora, scrivendo con il suo succhio in su la carne viva, ogni concetto si spiega a leggere, gettandovi sopra della polvere di cenere vagliata, esprimendosi acconciamente le parole; et il suo latte fresco, avendone unti al sole i peli, gli cava fuori, e quelli che rinascono fa essere giallicci e gracili; finalmente facendogli gli altri e spelandogli gli consuma e manda via. Il suo latte medesimamente cacciato nei fori dei denti e rattenutovi con turarvi [1] con cera, perché non offenda la gola e il palato, leva il dolore che vi fosse. Quest'erba pestata e gettata in fascetti nell'acqua che stia ferma o che corra lentamente, ammazza i pesci non meno che si facci il Guaraguasto, detto *Barba Iovis*.

Il **Terracrepolo** è un'erba che nasce alla campagna nelle grotte e nei ciglioni delle fosse. Raccogliesi il suo seme di estate e si semina nelle aiuole degli orti come l'altre erbe; et è buona a mescolare nell'insalate, e tagliate le foglie rimette; ma è piú saporito lo svelto alla foresta.

Dei **Triboli** ne son di due sorte, e n'è pieno il mondo che è la nostra carcere; e sendo ..... tanto n'è questa piú abbondante.

---

[1] *con turami*, la stampa fiorentina.

Il terrestre è di due fatte: uno ha le fronde simili ai ceci e l' altro le produce spinose; ambedue sono copiosi di sermenti. Nasce quello delle fronde spinose piú tardi; e si suole ritrovare appresso alle siepi delle ville ([1]). Il frutice della prima è simile al sesamo, ma quello del piú tardivo è tondo e nero e serràto nei baccelli; et una terza spezie se ne ritruova, e dice averne visto il Mattiolo, che ha le foglie in su l' andar della porcellana. L' altro è l' acquatico del quale se ne ritruova assai in molti fiumi e massime nei laghi stagnanti; e questo non solamente nasce nell' acque dolci, ma nelle salse ancora, come son quelli che si vendono in piú luoghi, chiamati marini, che fanno intorno alle lagune di Venezia, e sogliono i pellegrini farne filze di gran corone. Hanno dentro certo tenerume dolce al gusto, che si mangia crudo e cotto nel tribolo istesso triangolare, sotto la cenere calda; il suo sapore è simile a quello delle castagne. Questo acquatico, cavato dall' acque ferme ove fa, quando ha poco tempo s' alligna ne' truogoli dell' acqua che si muove, racconciandovelo dentro di quella medesima maniera che si truova stare nel suo natío luogo. Tutte le sorte proibiscono il generarsi delle infiammagioni et il calore de' flussi. Conviene cavargli dell' acqua natía di primavera. E gli altri terrestri ancora di questo istesso tempo si possono traspiantare.

---

[1] *delle valli,* errore dell' editor fiorentino.

L'**Uva spina** [1] se ne truova della salvatica e della domestica. Ne è di due sorte: una che cresce meno e fa il granello dell' uva rossigno; e l' altra, che si alza un poco piú, è piú piena di pungenti spine, e crea l' uva prima verde, poi verderognola soda, et in ultimo matura, lividiccia e tenera. La domestica, sí come la salvatica, è buona per le macchie de' giardini e per spalliere de' viali degli orti. Ama terreno asciutto e fondato, e vien bene nei luoghi grassi, ma fa minor frutto e men [2] saporito e piú grosso che nei lati magri, dove ancora fa bene e s' alligna, purché sia qualche volta intorno lavorata e zappata e rincalzata bene. Non si pota l' uva spina e solamente se gli levano d' attorno i seccumi; e dopo dieci o dodici anni si torna a ripiantarla, strappando dal suo cesto i polloni giovini o messe con le barbe. L' uva sua matura si mangia a quel modo, l' acerba fa l' ufizio d' agresto cosí nei brodi come nelle salse, e chi ne ragunasse quantità farebbe un agresto grazioso, sí come della matura buon vino. La vera uva spina ha le foglie simili alle azzeruole; s' attacca ancora senza barba, spiccando con la pianta un poco del vecchio; et i i suoi acini, seminati con la diligenza de' cipressi, nascono e dopo un anno si trapiantano. Piantasi di novembre acconciamente; et i suoi rami giovini, scapezzati et attorti, di primavera pian-

---

[1] Nell' autografo l' Uva spina viene dopo la Vitalba. La stampa fiorentina, per amor dell' alfabeto, l' ha trasportata qui, ed io ve la lascio.

[2] *non*, errore della stampa.

tati s' affermano. Giova nelle minestre, data nelle febbri acute; piace assai alle donne che son gravide.

L' **Urtica** ([1]) è di due sorte; la piú domestica e la men salvatica. Ha la femmina un po' minor pianta, ma ambedue pungono e subito levano in su la carne le cocciuole; il rimedio [è] strofinar forte et ugnere con olio d' ulive il luogo affetto. Quella che è alquanto biancheggiante è la piú eligibile; e le cimette di questa, cotta e condita in insalata, non sono disgustevoli. Nasce da per sé la primavera in su le rovine delle muraglie et in terra umida, non rifuggendo l' ombra; e volentieri viene in terre grasse e sustanziose. La radice dell' ortica cotta fra le carni dure le fa frollare, e il lavarsi i piedi con la cottura delle foglie e delle barbe in acqua è un amuleto contro al freddo de' piedi, patito quando si cavalca per i diacci e nevi, a riconfortargli la sera. L' urtica mora è un' urtica di foglie manse e non punto pungenti; e sono piú grandi delle altre et il fusto piú tenero, come loro; le une e le altre fan seme e possono seminarsi come le altre erbe.

Il **Verbasco** è di due sorte, una di foglia bianca, l' altra di nera; et il bianco di nuovo si distingue in maschio et in femmina. Questa ha le foglie somiglianti del cavolo, al maschio

([1]) *ovvero Ortica,* aggiunge del suo l' editor fiorentino, e non ce n' era bisogno. Anche questa nell' originale sí trova dopo al Vilucchio. Io la lascio ove l' ha trasposta l' editor fiorentino.

un poco piú lunghette e biancheggianti. Ritruovasi il verbasco salvatico, che ha le foglie simili a quelle della salvia et è arborescente, crescendo con rami, facendo certi fiori gialli pannocchiuti, i quali sfioriti lasciano certi fori come quelli de' fiali delle pecchie e delle vespe. L'uno e l'altro verbasco si traspianta dai luoghi ove si trova nel domestico, et alligna. L'erba fresca della femmina, pesta con due pietre vive e messa nell' inchiodature de' cavalli, le sana. Dicono, scrive il Ruellio, che i fichi ravvolti nelle foglie di quella che è femmina non si putrefanno. Tutti i verbaschi hanno l'istessa virtú [sí] l'uno che l'altro.

La **Vinca** erba e Pervinca tutta è un'erba, la quale mantiene la foglia perpetuamente, facendo certi fiori azzurri in guisa di piccole campanellette. Et essa si stende con un fusto sottile per terra, e [vi] si coricano i suoi rametti, rinnovando delle radiche in terra, rincalzati come fanno i roghi. Ha le foglie simili a quelle degli olivi, un poco piú grandette e piú nere. La migliore e piú bella vinca pervinca che si ritruovi è quella che si fa addurre di Spagna, la quale s'innalza et è piú folta e fitta di foglie della nostrale, la quale nasce ne' boschi e di quivi si traspianta d'autunno nel domestico a fare spalliere terragnole o veramente verdura in terra piana; e può anco vestire ingraticolate non troppo alte.

Il **Visco** è simile alla cuscuta; ché cosí com'ella nasce sopra la ginestra e sopra il lino

senza punto toccar terra, avviticchiandosi [1] et avviluppandosi al suo fusto, cosí questo vive attaccandosi ai rami degli arbori, crescendovi in forma rotonda con rametti di foglia di bossolo, con coccolette piccole senza fiori. Grande è il vischio per lato di un piè e mezzo, lento, sempreverde, di grave odore se non sia nel leccio e nella quercia, sopra il quale lo rende buono. Nasce adunque sopra questi due e sopra i cerri et in sui castagni, in sui sucori salvatichi [2], terebinti, pini et abeti; et ancora nei meli e peri salvatichi e domestichi, e su i sorbi, reputato inutile. E nella maggior parte delle regioni si truova che nasce in su questi e non in su altri, e massime nelle maremme Sanesi. Pasconsi di vischio, cioè de' suoi acini, le tordele et i tordi, dal cui sterco, pieno ancora di semi che resta sopra gli arbori attaccato dove albergano e si riparano, nasce la pianta che lo produce; e perciò diceva Plauto che i tordi si cacano la morte. Nasce ancora dallo sterco dei colombi salvatichi che similmente se lo mangiano; et è scritto non ne nascer prima che sia digestito e passato per il ventre e secesso di questi uccelli che sien maschi. Quello che nasce nei pini e negli abeti, che n' è assai nella valle Anania, è reputato di poco valore, perdendo virtú nel batterlo et acconciarlo; come s' è detto di quello dei peri e meli e ne' mandorli. Imperciò quello che si cava dai castagni,

---

[1] *avvicinandosi,* errore della stampa fiorentina.

[2] Leggo cosí, intendendo per *sucori* i *sugheri.* L' editor fiorentino li ommette.

cerri e dalle quercie è il piú robusto e di piú nervo e di tutti gli altri migliore; e riesce di color d'oro. Il visco si fa de' suoi acini acerbi, cioè verdi e non ancora bianchi, i quali si raccogliono nel tempo della ricolta, si seccano e secchi si pestano in mortaio di pietra; e messi nell'acqua si lasciano putrefare, il che avviene in dodici dì; e questo solo nell'infradiciarsi reca utilità. Accanto a questo, di nuovo cacciati nell'acqua e di nuovo ammaccati col pestone, inteneriscono con la materia di dentro, avendo lasciata la corteccia di fuori; si rimestica appresso a ciò nel mortaio e con l'olio rimesticato si conserva agli usi. Alcuni gli acini pestati cuocono nell'acqua, tanto che stia a galla; alcuni trassinando gli acini fra i denti gli spogliano della corteccia, sputandola. Se nondimeno sieno gran pioggie nella battitura del frumento e biade, quelli acini crescono per l'acqua e nel visco istesso si marciscono. Ottimo è quel visco che non ha buccia e che è leggerissimo. Certi hanno openione che quel visco sia piú efficace, che è cavato via senza ferro alla prima luna nuova. Fassi ancora vischio delle corteccie delle radici dell'agrifoglio e delle barbe di viburno o lantana, e di quelle dell'ibisco, cioè altea o malvavischio. Pigliano le scorze delle radici di questi e le seppelliscono sotto terra in luoghi umidi, tra le loro frondi medesime rinvoltatele, e quivi le lasciano putrefare alquanto tempo; appresso marcite le cavano e pestano in una pila di pietra con pestone di sorbo, tal che diventano una paniccia viscosa che s'attacca; lavanle per ultimo all'acqua corrente dalle sue immondizie.

Si maneggia il vischio con l'olio d'uliva o di noce, e con questo s'impasta e si stira e prepara, per impiastrar sopra rametti o altro, per invescare gli uccelli. Né è cosa alcuna che piú s'attacchi e tenga ferme le ali degli uccelli. I sacerdoti druidi non avevano già in venerazione cosa alcuna come venuta dal cielo [piú] del vischio; et [a] l'arbore del vischio che era pieno di quello, massime se fosse quercia, [facevano onore], sacrificandogli tori [1] e [con] altre cerimonie. Si conserva il vischio in vasi di terra invetriata o in bigoncie di legno, aggiugnendovi olio d'olive o noci, con il quale sempre si distende. Fassi ancora il vischio in Siria di *Sebaste*; il Ruellio lo tiene la *Mixa* et in onore di Augusto dice essere chiamato *Sebaste*. È un arboscello piccolo di corteccia bianca, verde di rami, di foglia rotonda e grande. Fa i frutti nei rami, dolci, pieni di candido lentore [2], dentro nocciol d'oliva; e questo si chiama vischio di Damasco et è quello che si vende in molti luoghi d'Italia; ma è migliore e piú tenace il nostrale. Truovasi ancora da poter fare il vischio dalle corteccie di alcuni altri frutici, che si cognosce che hanno in loro del viscoso e del glutinoso. È il visco medicinale, mollificando e poi disseccando gli umori; e mescolata la pania con ragia e cera manda via le strume. La pania piú eligibile è quella che è piú leggiera, di fuori gialla e dentro di color di porro; la pania vecchia di due anni non è tenace come d'uno.

---

(1) *fiori*, erroneamente la stampa fiorentina.

(2) *liquore*, altro errore della stampa fiorentina.

Il **Viburno** nasce con rami della grossezza d'un dito, alto due braccia. Ha le foglie simili a quelle degli olmi, ma biancheggianti e piú pelose, le quali per pari e dispari tra elle nascono [1] su per i rami a due a due, e d'intorno sono sottilmente dentate. Fa i fiori bianchi a modo d'ombrella, dalla quale procedono gli acini de' frutti schiacciati in un mazzo, moltiplicati et accozzati insieme, di gran numero; e sono minori delle coccole dell'agrifoglio. Da principio truovansi verdi, nel processo rossi, e quando sono maturi, neri morati, e le barbe viscosissime..... I suoi semi ha dentro a quelle coccole, i quali con difficoltà nascono; perció è meglio trasporre la pianta di dove sia, a novembre.

La **Vetriuola**, per altro nome Paretaria, perché nasce volentieri nelle macìe et ancora in terra rasente quelle, è chiamata vetriuola perché strofinando con essa et acqua i vetri si fanno politissimi, sí come con le fanfalugole della paglia abbruciata et acqua calda i piatti d'argento e d'oro; e con le foglie de' fichi ancora si fanno netti tutti i vetri, ai quali veramente piú di tutt' altro è appropriata. La vetriuola ..... si ritruova per tutto rasente le muraglie a basso [2].

---

[1] Leggo cosí, non come nella stampa: *per pari e distante tra esse versano su per i rami* che non si capisce che cosa voglia dire.

[2] Dove ho messo puntini, vi sono due parole per me inintelligibili, rese dalla stampa fiorentina con *de' Ruisti* che non so che cosa voglia intendere. Più avanti, dove la stampa legge *abbattute,* io leggo *a basso.*

Il **Vivo** sempre o Semprevivo, n'è del romagnolo che fa su per i tetti, facendo un cesto uguale al carciofo; e con poca radice viene su per i tegoli, in poca o nulla terra. Truovasene dell' arborescente che fa in terra e s' alza a poter fare spalliere. Piantasi con barba (1).

Le **Vivuole** ordinarie, venendo la primavera, sono le prime a fiorire, annunziandola esse tra tutti i fiori (2); et essendo tepor d' aere nell' autunno e verso l' inverno, ne fanno ancora in quel tempo abbondantemente; sí come avviene talora di rifruttificare in quella stagione ai susini et a fiorire i mandorli, che di poi supravvenendo il freddo s' hanno a rifare. Ora delle vivuole di tutte le sorte che non perdan mai la foglia e faccino continuamente o il piú delle volte il fiore, chi brama averne copia, facci arginuzzi volti al sole in grasso terreno, rimuginato colla vanga minutamente, ben letamato di concime putrefatto e marcito; e fatte in quelli [fossette] fonde un piede, ponga piante d' un anno innanzi al principio di marzo. Seminasi il seme delle vivuole a questi tempi, oppure innanti, et a novembre nei luoghi temperati, nei vasi ripieni di terriccio buono, come l' altre erbe; come anco si coltivano sarchiandole a' tempi, cogliendole e tosandole e levando loro

---

(1) Questo brano del Semprevivo manca alla stampa.

(2) Sta scritto sopra queste due prime linee in carattere minore: *Le vivuole mammole sono indizio della primavera; fassi* [*delle*] *secche polvere odorifera che si dà ne' sacchetti al vino per dargli simile odore.* La stampa fiorentina ne ha fatto il principio del capitolo presente.

tutti i seccumi; e quando son fatte vecchie, cacciandole in terra ben sotto a rifar nuove barbe, si rinnuovano. Tra tutte le sorte, perché ne sono delle oscure, di color di loto oltre alle bianche, delle purpuree, pagonazze et altre brizzolate, le cerulee, dice Mattiolo, non piú ritrovarsi; le candide sono di tutte le altre piú durabili; e la purpurea o rossa dura ne' luoghi a caldío a fiorire tutto l'anno. E vengon bene di pianta le vivuole gialle doppie Indiane, o veramente per altro nome dette i garofani Indiani; benché le vivuole gialle doppie Indiane o garofani sono maggiori delle nostre e piú doppie e fogliute, ma di cattivissimo ed incomportabile odore, [e] si truovano venute d'India, che al fine di marzo si seminano ne' testi o in terreno grasso e letamato, adacquandole ai bisogni, e quando si sarchiano rincalzandole da piedi, che farà loro utile. Le vivuole mammole desiderano terreno fresco e luogo grasso, sí come si vede che ne' boschi surgono tra 'l grassume dove son marcite le frasche, o sí vero dove nelle vallate è calato tutto il concime di sopra. Truovansene delle doppie e delle scempie, e tutte si piantano a piote, cavate del lor luogo natío, trasponendole rasente l'una all'altra, fitte insieme.

La **Vite nera**, in Toscana Tamno, vocabolo corrotto da Tanno, dal che chiamarono i Latini la sua uva Tamina; sono i suoi germogli nella primavera, quando novellamente spuntano dalla terra, simili nelle lor fattezze agli asparagi, e si mangiano cotti al modo medesimo e nel-

l' istesso tempo, ma non cosí gustevoli. Enno per tutta Toscana, e nel contado di Gorizia abbondantemente; né è da maravigliarsi, dice il Mattiolo, che quella che descrive Dioscoride discordi dalla nostra nel color dell' uva, sendo quella nera, e la nostra rossa, quando che il solano ancora ordinario, che si semina negli orti, in alcun lato fa le coccole rosse et in altri nere. Traspiantasi la Brionia (che cosí ancora si chiama) dai luoghi dov' ella fa, cavata con tutte le sue radici, e si pone nei luoghi domestichi dove ella bene allefica. Le sue coccole s' adoperano dai conciatori dei coiami per porgli in concia.

La **Vitalba** è di natura d' attaccarsi a tutto quello ch' ella truova che la sostenga; ancora per i muri, purché vi sieno chiodi o piuoli che la reggano, si va appiccando, e condotta all' uggia sotto le loggie a rinvestirle e circondarle intorno a tutte le loro rivolte, si guida a diritto et a traverso per tutto, e vi cresce e vi fa verdura piacevole al tempo suo, camminando quanto dura la scorta di chi la sostiene; d'anno in anno mettendo sempre all' innanzi, vi si aumenta et acquista, senza sole. Le sue messe tenere, cotte e condite come gli asparagi o in minestra minuzzate, muovono il ventre e provocan l' orina. Ha la vitalba i sermenti come la vite et i suoi gambi simili a quella. Da per sé stessa ancora cresce e si regge facendo macchia folta nel calare a terra. Sta bene piantata nelle ragnaie; e si pigliano dai boschi le piante piccole di novembre e s' allignano trasposte in

ogni terreno. Fa (1) certi fiori bianchi d'un odore smaccato, di niuno valore. Le radici di vitalba seccate all'ombra e cacciate nelle botti dell'aceto lo fanno diventare fortissimo; legansi queste barbe con un filo, e secondo la quantità dell'aceto si vi legano o poche o assai, facendole pendere dal cocchiume a mezza botte, sí che le non tocchino il fondo; e come l'aceto abbi presa quella fortezza che si desidera, si levan via. Si ritruova un'altra sorta di vitalba, che fa i suoi rametti piú grossi e piú rotondi e maggiori, che non cresce né s'attacca tanto quanto questa, e medesimamente [fa] i fiori bianchi d'un poco piú odore; e questa ancora si traspone al modo medesimo.

La **Veccia** in qualunque modo seminata giova al campo nel quale ella si semina, e massime se l'aratro quando l'è verde seguiti arando di troncarla e sotterrarla; e meglio è con la vanga; e quando la si sega, quello che la falce ha lasciato indietro, innanzi che secchi conviene sotterrare e mandar sotto con esso vomere o con la vanga, perché se le radici sue, tagliato il verde, si secchino, torranno tutto il succhio al terreno e porteranno via tutta la forza: il che ancora a tutti i legumi accade, con i quali par che la terra ne goda. La veccia anzi che no ama i luoghi di sito freddo che caldi, amando ancora terreno secco e asciutto, né curandosi

(1) Malamente la stampa: *trasposte in ogni terreno da certi fiori bianchi.*

dei grassi e sostanziosi, nei quali ricasca, dando poco frutto; non teme né ancora l'ombra; ma seminata nei verzieri fa danno ai frutti et ancora alle viti. La veccia si contenta d'esser seminata sulla rottura d'una volta sola, et ancora viene in sul terren sodo e duro; e cosí fa per tutto. Il meglio è, levato il grano d'un campo, romperlo arandolo bene, e seminarvi il miglio a giugno verso il fine; cavarne questo frutto, e di novembre coprirlo ben di letame e con l'aratro ben sotto rivoltarlo, e cotto dal freddo al gennaio riararlo et erpicarlo e di nuovo al fine del mese seminarlo di veccia e vena per metà, et a mezzo maggio seccare questa pastura, e segatala riporla; che nulla è che ingrassi piú i cavalli che questa sola, e con l'avena mescolata ancora meglio; et allora riarato il campo vi si potrà seminare fagiuoli o miglio; e ciò si dee fare ai campi gagliardi, sustanziosi e grassi di propria natura, né perderanno punto per ciò, anzi acquisteranno. Si può ancora dove non si abbi la mira ad altro che a raccor le veccie e che sieno ben granite, lasciare in questi cosí fatti campi farne il seme, et a questo seminarlo d'ottobre, perciocché di marzo o febbraio è meglio sementarlo per la pastura, al fine dell'uno o principio dell'altro; né si semina avanti la quinta e ventesima luna, perché le lumache non l'annoino. Per pascolo si sega intorno al solstizio; né si dee dar né fresca né secca al bestiame pregno, perché, rispetto a come ella è ventosa, potría dargli dolori e fatica. Fugge la veccia d'essere tocca dalla

rugiada; imperció seminisi verso il mezzodì, di quando il sole o 'l vento abbi rasciugato ogni umore; e tanto del suo seme si spanda in terra, quanto se ne possi ricoprire avanti all' andar sotto il sole, perché la rugiada della notte non la raggiunga a far marcire. Se dopo che sia segato il grano si seminerà la veccia (aratovi subito) fonda e fitta assai, a settembre rivoltata la terra con l' aratro e le radici delle veccie con i rametti e foglie, faran grassume [a quello] che vi si semini dopo. Cosí è buono alle bestie il vecciule, che segate le veccie in sul terreno rimane. Vogliono alcuni che i vecciuli si serbino interi con i lor baccelletti pieni, affinché elle cosí riposte caschino alla pastura delle bestie. Le veccie con le fave et orzo si sogliono seminare insieme a far mistura per miglior pane, perché da per sé sole lo fan cattivo, e con il grano miste, comportabile. Il pane delle veccie conferma et assoda lo stomaco, creando grosso e tristo succhio, molto atto di lí a non molto tempo a generare in copia grande l' atrabile.

Il **Vilucchio** è una pianta che s' avvolge volentieri a tutto quello che ella trova vicino a sé, e non trovando, serpe per terra o s'attacca alle contigue erbe. Fa certi fiori azzurri in guisa di campanelle piccole; e se ne ritruova di quello ancora che le fa del medesimo colore e delle bianche assai grandi; e questo ancora s'avvolge a ogni guida che gli sia data. Seminansi di seme in terra grassa a primavera, appoggiandogli a legni.

Lo **Xilon**, che alcuni *Gossipion* lo chiamano, è un' erba piccola in foggia di frutice, grande quanto un fagiuolo, portante lana; et ha la foglia della palma. Produce un fusto simile alla noce, con la barba, che nella parte di fuori fa una delicatissima lanugine e candidissima, della quale si fa il cotone o la bambagia. Fa una noce che quando la s' apre dà fuori quella lana bianca, la quale si stacca con un instrumento fatto a ciò, che la va intorno tagliando sin in sul seme, che è nero, piccolo, sodo com' osso dentro a quella, grande quanto un vinacciuolo. Seminasi in terra asciutta, sustanziosa e buona, lavorata bene con i buoi tre volte. In paese caldo, si semina di novembre, et in non tanto caldo, di marzo. Raccogliesi il settembre e l' agosto; et asciutta e secca bene si dà a tagliare all' instrumento. Fassene corde, materasse et altri vestiti; e le camicie tessute di questo e lino tengono caldo. Nell' Indie sono arbori che producono il cotone.

L' **Ysopo** è una pianta che cresce in fruscoletti pieni di foglie folte, in un cespuglio, con il fiore bianco piccolo in cima, al sapor molto sappiente, e di natura calda e piccante. È buono a far spallierette terragnole, tenendole in sesto e basse con le forbici, e rinnovandole spesso, quando si vede instecchire et invecchiare. Piantasi staccando i suoi rametti dal cesto, svegliendogli con un poco di barba; s' attacca e viene in ogni terra. È buono a far lavande odorifere e fomentazioni per varie doglie interne;

e le sue cimette e foglie così intere abboniscono il brodo di castrato cottevi, e son buone loro (1).

La **Zea**, cioè la Spelda, se n'è trattato di sopra per nome di spelda (2).

Il **Zafferano** fiorisce ogni anno; e sta verde nel verno e l'autunno si raccoglie, facendo il fiore somigliante a quel del giglio. Del domestico il più odorato s'appruova; n'è copia in Italia verso l'Aquila; e fuori nell'Arciducato d'Austria intorno a Vienna e per molte parti di Germania; et in Toscana in quel di Siena et altrove ne fa dell'elettissimo, e tutto ha grande spaccio agli oltramontani che l'usano assai. In Calavria fa con assai profitto. A cimentare se gli è sincero, è che messo in su la mano crepi come le fragole; il lavato e molliccio cede. Vuole essere di color d'oro, odoratissimo e fresco, un po' biancheggiante nel viticcio e che ha i fili corti; i quali s'hanno a corre quando si mostra in mezzo aperto, lieto con le foglie il fiore nel mezzo; del quale si pigliano [i fili] e per tre dì o quattro si seccano al sole perché bastino, o a lento fuoco rivoltandogli; e si ripongono in vaso di legno dentro a carta, turato bene. In Coricio di Cilicia è eccellente, in Sicilia buono. Viene il zafferano bellissimo intorno alle fonti e alle vie, quando che s'allegra d'essere calpestato et ammaccato.

(1) Manca nella stampa e nell'autografo viene prima dello Xilon. Forse il primo editore lo tolse, per non fare una ripetizione con l'*Hysopo*, descritto a pag. 174. Ma con poco buon consiglio, perché la descrizione è differente.

(2) Anche questo paragrafo manca alla stampa.

e rotto con i piedi; e stando per perire, meglio poi viene. Fa il fiore innanzi alla foglia. Si falsifica col gruogo, sapa e piombaggine, con la schiuma dell'argento, perché pesi piú; ma si comprende dalle polveri che ne scorrono e dalla sapa che ne sa. Fa certe cipollette che si cogliono nel mese d'aprile o di maggio quando son mature, e colte si lasciano ammontate per otto dì affinché si macerino; e poi si mondano dalle loro invoglie e si seccano in lato caldo et asciutto, et ancora al sole purché si cuochino. La loro maturità si cognosce quando fuor della terra han quasi che secche le foglie; e si conservano sopra solaio o graticcio sospeso da terra sin all'agosto. E di questo mese a tutto settembre si piantano in terra vangata, posta bene a solatío, non troppo magra né troppo grassa, se ben fa nelle leggiere e sottili et in magro, e sempre in monte o costa; e se si pianti in piano, faccinsi le prode a posta per ciò, e si ponghino lontane le cipollette l'una dall'altra un palmo, e sotto terra quattro diti e non piú, con le loro radici in solchi fattivi diritti; e si vi lascino per due o tre anni, tuttavia di maggio, giugno e luglio zappandovi la terra di sopra nella corteccia, due diti sotto, perché non si offendino le cipollette. Tengasi di continuo netto dall'erbe, et al fin d'agosto o settembre si radano con una marra tagliente. Si raccogliono dei fili dei lor fiori aperti mattina e sera d'ottobre; e meglio è corgli con le foglie, e poi scergli seccati che sieno al sole, perché cosí meglio il zafferano vi si conserva e si cava; e lasciate quelle cipollette, cosí si cuoprono al

principio di novembre di vinaccia o graspi, e si cavano al marzo da che averan prodotti i fiori, per tre anni e non piú; e di aprile mutando luogo si ripiantino. Brama terra cretosa o mezzana; e verrà sempre bene ove si sieno cavate le cipolle ordinarie. Ama piú lo scoperto che l' ombrío, ma all' uggia ancora fa. I topi terragnoli lo danneggiano assai sotto, al che vale turare i lor buchi con morchia e tendêre trappole. Deonsi accomodare in modo nell' aiuole degli orti i solchi per il zafferano, che l' acqua non nuoca ai lor bulbi, che gli nuocerebbe assai. I terreni sterili e magri tutti si fan buoni per zafferano, le cui foglie in insalata, per variare, sono di quando in quando buone.

Le **Zucche** sono di piú maniere, ma tutte si ristringono a due: lunghe o rotonde. Tra queste se ne ritruovano delle schiacciate, delle fatte in foggia di rosoni o berlingozzi, col collo e senza, di gran collo e piccolo, grosse nel mezzo, altre sottili. E le schiacciate interamente che sono della buccia delle lunghe, s' asciugano mature che elle sieno al sole, e secche bene s' armano con cigne, e legate sopra le spalle sostengono altrui nell' acqua a imparar a notare. Di questa medesima sorte e che hanno il collo, si seccano medesimamente, et impeciate dentro conservano il vino e l' olio molto bene; e se ne son vedute di tal grandezza, che tengono dentro di loro una notabil quantità d' esso, come che una ne sia a Ceuli di Toscana, che riceve dentro a sé tre barili d' olio, stupenda a vedersi e grossa nel corpo e per tutto fuor di modo.

Queste tutte sono della razzà delle bianche lunghe, delle quali alcune sono corpacciute et altre s' allungano sin in tre braccia e piú, massimamente aiutandole prima con l'annaffiare, e di poi con tener continuamente sotto di loro una conca piena d'acqua, lontana sempre tre o quattro diti; si sforzeran d'arrivarla con il crescere verso quella. Hanno le lunghe non tutte color bianco quando son fatte, ma ne sono delle verdi e delle chiazzate; et il seme di quelle di Spagna, che da capo hanno una capassa rotonda che di grossezza avanza il lor largo, è il migliore; et accanto quello di Genova, dove usano avanti che sien mature affatto, tagliarle all' intorno in striscie sottilissime come nastri, seccarle al sole, farne gomitoli e matasse, poi nell' acqua rinvenute cuocerle con la carne, o friggerle nella padella o in minestra come il cavolo. Ancora accostumano di queste zucche pigliar le vette, e cavatine i viticci cuocerle nell' acqua bollita, e di poi spremutele, ben cotte che sieno, fra due taglieri, e condirle con olio, sale et aceto in insalata. Le zucche lunghe tenere monde della lor prima sottile scorza e tagliate in girelli e tenute sotto due taglieri, calcato quel di sopra da un gran mortaio o altro contrappeso, a scolare quell' acqua che han dentro, infarinate [e] fritte in padella, son molto aggradevoli al gusto e lasciano cosí molta di quella loro umidità. Nondimeno per la sua acquea natural qualità si deono mangiar con l' origano, imperciocché tutte quelle cose che sono di cotal natura si deono mischiare con cose acute, salse et austere, volendosi che elle sieno manco nocive e che piú

sieno aggradevoli al gusto. Ancora cotte semplicemente nel forno caldo, messe in su lo spazzo del forno quando si mette il pane, cosí intere, le zucche lunghe tenere scoleranno quella loro umidità, e diventate vizze, cotte bene, condite similmente con olio, sale et aceto, saran buone. Si possono ancora tagliare in pezzi, e cacciate in una pentola rimboccata, rette da fuscelli, cuocer nel forno. Le zucche lunghe ancora son buone a condirsi in composta di zucchero e di mele, avendone cavato quel bambagioso tenerume che hanno dentro e la scorza di fuori. Le zucche se ben si dividano in terragnole e che vadin volentieri in pergola, è cosa certa che tutte le sorte mandandole in alto faranno maggior pruova che non in terra, e massime piú di tutte le lunghe, che piú di tutte si distenderanno. Et a voler che queste zucche lunghe faccino in sul terreno una gran pruova, con crear le zucche maggiori e piú lunghe, conviene nella pianura dove elle si mettono, perché questa amano senza comparazione piú che il poggio, fare una fossa cupa due braccia, e riempierla di terriccio sin a mezzo, o di terra buona mesticata con letame marcito, et in su quel piano metter le zucche, le quali s'averanno fatte nascere con l'avere scoperto il primo suolo del monte del letame, e quivi portato un po' di buon terriccio, seminarvi i semi, che presto per il gran caldo di sotto verranno fuori; et ancora ponendo il terriccio fuori, posto sopra il letame cavato di fresco della stalla, che sfumi e ribolla, seminarvele sopra; e quando nate saranno, cresciute di quindici dì e non piú,

levate con la loro piotetta, si trasponghino in quella terra della mezza fossa, e di mano in mano ch' elle crescono rincalzarle tanto, che si conduca la fossa a sommo, e pareggiata se gli facci un solco per annaffiarle in ogni modo l'estate; accanto vi si facci la pergola di legname e canna, e sopra vi si guidino; et ancora, cresciuto il gambo due braccia, si corichin queste due braccia sí che cavin fuora la vetta, e questa si mandi sulla pergola, che sarà con maggior rigoglio le messe e le zucche; le quali s' hanno a spuntare nelle vette due o tre volte, perché il vigore ritornando nel fusto le costringa a essere di maggior grandezza e lunghezza; e cosí la mattina come la sera et innanzi giorno s' adacquino e tengasi lor sotto il vaso d'acqua pieno che si disse; e se fosse d' olio ritornerebbe indietro e si rintuzzerebbe la zucca. Tutte le zucche rotonde e corpacciute di scorza tenera, ancora paino di natura terragnole, per produrre i loro frutti grossissimi, nondimeno mandate in pergola non perderanno di grossezza né di grandezza, avendo molto letame al piede, auta da nascita dell' acqua assai et il terreno bene scassato, poste a mezzo 'l terreno della fossa ripiena di buon terriccio, e poi, di mano in mano che si veggion crescere, rincalzate. Le Indiane verdi, gialle e brizzolate e nere crescono in questa maniera oltre a misura, avendo perció terreno grasso sotto da dilatarsi. Il simile fanno le istesse zucche che s' addomandano marine, le quali tra le tonde sono veramente della razza migliore, e quando son mature, che è quando hanno la scorza soda e che i lor gambi si

seccano, bastano ragionevolmente all' inverno per cuocersi con la carne o in altro modo, di miglior gusto di tutte. Delle sorti delle Indiane, ne sono delle primaticcie, causate che sono seminate a buon'ora; il che avverrà ancora alle lunghe, che vengono presto quanto queste, se saranno seminate a buon'otta come loro, e di poi difese dalle brinate e dai freddi col ben coprirle; e meglio ancora, se elle sieno seminate nei vasi ripieni di buon terriccio, et ai tempi buoni cavate fuori al sole et ai cattivi riposte dentro al coperto. Sono ancora di vantaggiosa sorte le zucche Alessandrine, della razza delle bianche e grandi. Ma nei cibi le piú lunghe e sottili son le piú grate, quando non hanno ancora fatto il seme e che le son tenere, e saggiandole al dente che le non sieno amare; et affinché naschino tali, si dee trascerre dal collo della zucca il seme, per averle mezzane di mezzo e poi averle grosse del fondo. Quelle s' hanno a porre colla punta all' insú per mantenerle scarse e sottili, queste all' ingiú; e tutte desiderano terreno di sua natura grasso e sustanzioso, di fondamento, e ben letamato di marcio concime; e la terra sia non meno che a due puntate di vanga lavorata. Il sito a tutte è buono di valle umida scoperta o di piano, e comodo a potersi innaffiare, benché le non adacquate saranno sempre piú saporite, se ben verranno meno piú presto, né dureranno tanto a farne. E dove non sia comodo di poter adacquare, conviene divegliere il terreno un braccio e mezzo sotto, e farvi dentro le buche due terzi di braccio fonde, e nel cupo in terriccio buono piantar le zucche,

e di poi, secondo che elle van crescendo, aggua-
gliargli attorno il terreno tanto che la buca si
pareggi, e di poi lasciarle stare; solo, come si
disse, scapezzare le cime, per rintuzzare la forza
indietro a generare piú frutti. Ma avvertiscasi
bene che non vi si accostino donne, massime
menstruate, perchè toccandole impediscono loro
il crescere; e tanto nuoce ció, che lo sguardo
menstruato fa maggiormente cattivo effetto.
Quelle che si serbano per cavarne il seme vo-
gliono essere delle prime che seminate si sono,
né si hanno da spiccar dalla pianta piú presto
che nel principio dell'inverno, perché sieno piú
ammassicciate e dure. Tengansi di poi colte al
sole o al fumo a stagionarsi sin che le sieno
benissimo secche, altramente si gli putrefà [il
seme] in corpo. Amano le zucche maravigliosa-
mente l'acqua. Nascono le zucche senza semente;
[prima che] ella si ponga in terra, si tiene nel-
l'olio di sesamo per tre o quattro dì a macerare.
Il seme delle zucche dà fuora dopo il settimo o
ottavo dì. Cresce la zucca in quella forma che
l'è forzata di crescere, perciocché cacciata, tosto
che la dimette il fiore, in un vaso di terra che
sia lungo e sottile, s'allunga et assottiglia alla
maniera di quello; e cacciandola in un cavo di
una maschera e riserrandovela, lo riempie in
tutti i vuoti e rappresenta tutta la figura che
dentro vi sia. Scrivono i Greci, che né la zucca
né il cocomero non faranno seme, se primiera-
mente, secondo che si fa alle viti, si cacci sotto
terra il suo ramo che ha a crear la zucca, di
modo che cavi fuor d'essa la vetta sola, e che
di nuovo crescendo se gli ammonti la terra

attorno; ma è da ingegnarsi che quelle propaggini, lasciata solamente fuori la cima, si sfendino ([1]) per il mezzo; e sí governate cresceranno senza fare i semi che le hanno per ordinario dentro. Levando alle zucche i suoi viticci, produrranno i frutti loro piú sollecitamente. Ancora, se di fresco le zucchettine che dan fuori con i suoi viticci caccerai in una canna, alla quale prima abbi forati tutti i nodi, quivi dentro cresceranno quanta sia lunga la canna, avvertendo di levare i nodi, scavando quanto ella sia di grossezza. Tutte le zucche come i cocomeri si fan piú grosse, mettendo in terra la punta del seme all' ingiú. Le zucche giovinette, se sieno mangiate da lombrici o altri nocenti animali, se se gli ponghino accanto rami d'origano o di cunila [sarà bene], perciocché quelli che di già vi sono attaccati [gli] ammazzano, e quelli che stanno per nascervi non lascian venire innanzi. Dureranno le zucche lunghe fresche, s'elle si faccino ricoprire in un vaso invetriato e ben turato in bocca, ripieno di pura feccia di vin bianco. Ancora, sotterrate et acconcie che l' una l' altra non tocchi nella salamoia, salve si mantengono. Gran tempo si conserverà loro la vita e 'l vigore, se, sopra i vasi pieni d' aceto dentro, s' accomodino di maniera che in nessun modo tocchin l' aceto che quattro dita; ma conviene impeciare in bocca questi vasi, che a ció si risolve che servino, affinchè lo spirito dell'aceto non dia fuora; cosí fresche s'averanno tutta l'invernata. Spartite in pezzi,

---

([1]) *si stendano*, errore della stampa.

quando son verdi, si cacciano in acqua bollita, di poi cavate dopo che le sieno state una notte intera a rinfrescarsi in una forte e gagliarda salamoia, riposte e coperte gran tempo si conservano. La zucca di qualunque sorta è di nutrimento leggiero et acquoso, et è frigida et umida nel secondo grado; e mangiata cruda è insuavissima al gusto, cattivissima allo stomaco e del tutto indigestibile. Correggesi la sua malizia, cocendola spartita in fette sottili, in una teglia con agresto et olio, e sopra cacio grattugiato. Poste [le zucche] nel forno, tanto che ben diseccate sien cotte bene, danno al corpo umido e frigido nutrimento, il quale è poco, ma agevolmente passa e si digestisce. Le zucchettine piccole col collo lunghetto e corpo rotondo sono della sorte medesima delle bianche, si coltivano al modo medesimo e vanno in pergola, con produrne numero grande; fannosene vasetti accomodati a tenervi dentro la sapa; et il vino, cosí in queste come nell' altre, massime impeciate o incerate dentro, si conserva bene.

INDICE

DELLE PIANTE DESCRITTE

COLL' AGGIUNTA DE' NOMI GRECI, LATINI
E BOTANICI LINNEANI CORRISPONDENTI

N. B. — Riproduco dall' edizione fiorentina l' indice delle piante descritte dal Soderini col confronto dei nomi Latini, Greci e scientifici: e perché serva a qualche cosa per la presente ristampa, oltre l' erudizione, ho contrassegnato ogni pianta col numero della pagina in cui si trova descritta.

	DEL SODERINI	LATINI
Pag. 36	Abrotano	*Abrotanum*
ivi	Acetosa	*Acetosa*
37	Adracna	*Portulaca*
38	Agliada	*Thlaspi*
ivi	Aglio	*Allium*
37	Agretto o Nasturzio	*Nasturtium*
ivi	Aizoon o Semprevivo	*Sedum majus et Semperrivum majus*
45	Amaranto	*Amaranthus*
47	Anguria	. . . .
46	Aniso	*Anisum*
42	Appio, o Sedano	*Apium palustre*
45	Apocino	*Apocynum*
48	Asparago	*Asparagus*
41	Assenzio pontico	*Absinthium ponticum*
55	Attreplice	*Atriplex*
56	Avena	*Avena*
57	Baciglia	*Crithmum*
68	Balsamina	. . . .
58	Bassilico	*Ocimum*
62	Belvedere	. . . .
63	Bietola	*Beta*
63	Bietone	*Atriplex*
67	Bonlando	(1) . . . .
61	Borraggine o Borrana	*Borago*
62-207	Buon'erba o Erba buona o santa	. . . .
60	Buglossa	*Buglossum*
66	Bulbo o Cipolla maligia	. . . .
68	Busnaga	*Gingidium*
69	Calamo	*Arundo scriptoria*
126	Camomilla	*Chamaemelum*
78	Canapa	*Cannabis*
70	Canna	*Arundo*
73	Cannamele	*Saccharum*
95	Cappero	*Capparis*
86	Carciofo	*Cynara . Cardunculus*
122	Cardo	*Labrum Veneris*

(1) Non è questa una specie di pianta, ma una specie d' innesto di più piante che si fa mettendo tre o più piante forzatamente dentro il vuoto di un osso di zampa di bove, e sotterrando le dette piante in modo, che resti fuori l' osso, e così le piante si uniscono per l' innesto di approssimazione, e macerato l' osso appariscono di un sol tronco, che produca più specie di frutti.

GRECI	BOTANICI
Αβροτονον	Artemisia Abrotanum
Οξαλις	Rumex Acetosa
Ανδραχνη	Portulaca oleracea, sylvestris
Θλασπι	Thlaspi alliaceum
Πρασιον	Allium sativum
Καρδαμον	Lepidium sativum
Αειζωον μεγα	Sempervivum tectorum
Αμαρανθος	Celosia castrensis
. . . .	Cucumis flexuosus?
Ανισον	Pimpinella Anisum
Ελεοσελινον	Apium graveolens
Αποκυνον	Cynanchum erectum
Ασπαραγος	Asparagus officinalis
Αψινθιον	Artemisia pontica
Ατραφαξιζ	Atriplex hortensis
Βρωμος	Avena sativa
Κριθμον	Crithmum maritimum
. . . .	Momordica Balsamina
Ωκιμον	Ocimum Basilicum
. . . .	Chenopodium Scoparia
Τευτλον	Beta vulgaris
Ατραφαξιζ	Atriplex hortensis
. . . .	. . . .
Βυγλωσσον	Borago officinalis
. . . .	Balsamita vulgaris. *Persoon*
Ανκουσα	Anchusa italica. *Persoon*
. . . .	Allium Caepa oblonga?
Γιγγιδον	Daucus Visnaga
. . . .	Arundo epigejos?
Καμαιμηλον	Matricaria Chamomilla
Κανναβις	Cannabis sativa
Καλαμος	Arundo Donax
Σακχαρον. Κηρος	Saccharum officinarum
Κεππαρις	Capparis spinosa
Σκολιμος	Cynara Scolymus
Διψακος	Dipsacus fullonum

	DEL SODERINI	LATINI
Pag. 103-128	Carota	*Daucus*
111	Cavolo	*Brassica*
78	Cece	*Cicer*
124	Centone	*Alsine*
ivi	Cetriolo	*Cucumis*
77-83	Cetronella o Citraggine	*Melissa*
78-82	Cicerbita	*Sonchus laevis*
81	Cicerchia	*Cicercula*
104	Cicoria	*Cichorium*
107	Cipolla	*Caepa* . . . .
93	Cisto maschio	*Cistus mas*
105	Cocomero domestico	*Anguria*
94	Colocasia	*Faba aegyptia*
84	Coloquintida o Cocomero salvatico	*Colocinthis*
85	Colutea	*Colytea*
92	Coriandolo	*Coriandrum*
94	Creneoro	*Cneorum*
124	Cracca o piccola Veccia	*Cracca*
93	Cumino o Comino	*Cuminum*
105	Cuscuta	*Cuscuta*
128	Dradetta	. . . .
126	Dragone o Dragoncello	*Dracunculus*
129	Ella	(1) . . . .
128	Elleboro bianco	*Helleborus albus*
129	Epitimo	*Epithymum*
175	Erba massima o Fior di S. Marco	*Corona solis*
134	Fagiuolo	*Phaseolus*
137	Farraggine	. . . .
136	Farro	*Farrum. Triticum odoreum*
129	Fava	*Faba major* *Faba minor*
137	Felice o Felce	*Filix*
151	Ferula	*Ferula*
142	Fieno greco	*Foenum graecum*
139	Finocchio	*Foeniculum*
152	Fioraliso	*Cyanus*
153	Fior rancio	*Caltha* . *Luteola* Virg.
139	Fioravanti	. . . .

(1) Non si può determinare qual pianta sia questa; forse è l' *Enula campana*?

GRECI	BOTANICI
Δαυκος	Daucus Carota
Κραμβη	Brassica oleracea
Ερεβινθος	Cicer arietinum
Αλσινη	Alsine media
Σικης ημερος	Cucumis sat:vus
Μελισσοφιλλον	Melissa officinalis
Σονχος	Sonchus oleraceus laevis
Λαθυρος *Theophr.*	Lathyrus sativus
Σερις Κιχοριον. Πικρις	Cichorium inthybus
Κρομμυον	Allium Caepa
Κισος	Cistus incanus
Σικυα	Cucurbita citrullus
Κυαμος αιγυπτιος	Arum Colocasia
Κολοκυνθις	Cucumis Colocinth's
Κολυτεα	Colutea arborescens
Κοριον. Κοριανον	Coriandrum sativum
Κνηστρον	Daphne Cnecrum
. . . .	Vicia cracca?
Κυμινον	Cuminum Ciminum
Οροβαγχη. Οσπρολεοντα	Cuscuta europaea
. . . .	Camelina sativa?
. . . .	Artemisia Dracunculus
. . . .	. . . .
Ελλεβορος λευκος	Veratrum album
Επιθυμον	Cuscuta Epithymum
. . . .	Hel:anthus annuus
Φασιολος	Phaseolus vulgaris
Ζεια	Triticum monococum
Ολυρα. ζεια	Triticum Spelta
Κυαμος ελληνικος	Vicia Faba major Vicia Faba minor
Πτερις	Aspidium Filix
Ναρθηκος. Ναρθηκυας	Ferula communis
Βουκερας	Trigonella Foenum graecum
Μαραθρον	Anethum Foeniculum
Μηκων ηρακλεια	Centaurea Cyanus
. . . .	Calendula officinalis
. . . .	Brassica Napus?

	DEL SODERINI	LATINI
Pag. 136	Formentone	*Phagopyrum*
149	Fravola	*Fraga . Fragaria*
136	Frumento	*Triticum*
143	Fungo	*Fungus*
159	Garofano dom. o Viola	. . . .
153	Gelsomino	. . . .
156	Ghiaggiuolo o Giaggiolo	*Iris*
169	Gichero	*Arum*
165	Giglio	*Lilium*
162	Ginestra	*Genista*
170	Giunco	. . . .
167	Grogo o Zafferano	*Crocus*
168	Guado	*Glastum*
172	Halimo	. . . .
ivi	Hemaro	. . . .
173	Hemerocalle	*Lilium Sylvestre*
ivi	Hiacinto o Giacinto	*Hyacinthus*
174	Hibisco o Altea	*Hibiscus*
174-397	Hissopo o Isopo	*Hyssopus*
176	Indivia o Scariola	*Endivia . Intybum*
ivi	Iusquiamo o Giusquiamo	*Hyosciamus*
178	Lattuga	*Lactuca*
201	Lentaggine	. . . .
188	Lente	*Lens*
190	Lenticchia	*Lens*
186-187	Levistico	*Ligustrum ?*
186	Ligustro	*Ligustrum*
194	Lino	*Linum*
185	Liquirizia	*Dulcis radix*
200	Loglio	*Lolium*
193	Lupinello	. . . .

[1] Non si possono bene determinare le specie dei Funghi, i quali nomina il Soderini, e soltanto sono certi i seguenti:

Porcini	*Boletus edulis* Pers.
Ditole	*Clavaria coralloides* Pers.
Ovolo con punti sul cappello	*Amanita muscaria* Pers.
Fungo della Pietra lincuria	*Boletus tuberaster* Pers.
Fungo d' Esca	*Boletus fometarius* Pers.
Pratajoli	*Agaricus campestris* Pers.
Prugnuoli	*Agaricus Prunulus* Pers.
Agarico	*Boletus purgans* Pers.
Vescia	*Lycoperdon pratense* Pers.
Uovolo	*Amanita caesarea* Pers.

GRECI	BOTANICI
. . . .	Polygonum Phagopyrum
Φραγουλι *graec. barb.*	Fragaria vesca
Πυρος χειμορεμενος, και τριμηνος. *Theophr.*	Triticum sativum *Enc.*
Μυκης (1)	. . . .
. . . .	Dianthus Caryophyllus
. . . .	Jasminum officinale
Ιρις	Iris florentina et germanica
Αρον μεγα	Arum maculatum
Κρινον	Lilium candidum
Σπαρτιον	Spartium junceum
. . . .	Scirpus lacustris
Κνηκος	Carthamus tinctorius
Ισατις	Isatis tinctoria
Αλιμος	Atriplex halimus
. . . .	Coronilla emerus
Ημεροκαλλις	Lilium bulbiferum
Βολβος εδωδιμος. Υακινθος.	Hyacinthus comosus
Αλθαια	Althaea officinalis
Υσσωπος	Hyssopus officinalis
Σερις κηπευτη σενοφυλλος	Cichorium endivia
Υοσκυαμος	Hyosciamus albus et niger
Θριδακινη	Lactuca sativa
. . . .	Viburnum Tinus
Φακος	Ervum Lens
	Ervum Lens minor
. . . .	Ligustrum vulgare
Κηλασρον	Ligustrum vulgare
Λινον	Linum usitatissimum
Γλυκυριζα	Glycirrhiza glabra
Αιρα	Lolium temulentum
. . . .	Hedysarum coronarium

	DEL SODERINI	LATINI
Pag. 191	Lupino	*Lupinus*
187	Luppolo	*Lupulus*
231	Macerone	*Olusatrum*
228	Madreselva	*Caprifolium*
207	Maggiorana o Persa	. . . .
202	Malva domestica	*Malva*
203	Malvalischio o Hibisco	. . . .
ivi	Malvone	. . . .
204-229	Mandragora	*Mandragora*
228	Margherita	*Bellis*
205-223	Maro	*Marum*
207	Marrobbio	*Marrubium*
ivi	Matricale	*Matricaria*
222	Medica	. . . .
205-227	Melenzana o Melensana	. . . .
		. . . .
207	Mellone	*Melo*
206	Menta domestica	*Mentha*
ivi	Mentastro	. . . .
233	Meo	*Ricinus ?*
204	Mercorella	*Mercurialis*
209	Miglio nostrale	*Milium*
215	Mortella	*Myrtus*
232	Mughetto	*Lilium convallium*
233	Musco Greco	*Bulbus vomitorius* Matt.
235	Narcisso o Narciso	*Narcissus*
234	Nasturzio	*Nasturtium. Lepidium*
238	Navone	*Napus*
236	Nepe o Nepa	*Genista spinosa*
233	Nepitella	*Nepeta*
237	Noce Metella	*Nux metella*
244	Origano	*Origanum*
243	Orzo	*Hordeum*
246	Osciamoide	*Ocymoides*
252	Paliuro	*Paliurus*
263	Panico	*Panicum*
257	Papavero	*Glaucium*
256	Pastinaca	*Pastinaca*
247	Pastricciano	*Daucus Sylvestris*
248	Pepe erbaceo d' India	*Piperitis. Siliquastrum*

(1) Queste due piante assai diverse, sono confuse dal Soderini.

GRECI	BOTANICI
Θερμος	Lupinus albus
. . . .	Humulus Lupulus
Ιπποσελινον	Smyrnium Olusatrum
Κισσανθεμον κισσοφυλλον. Κικλαμινος ετερα	Lonicera Caprifolium
Αμαρακος	Oryganum Majorana
Μαλαχη	Malva rotundifolia
. . . .	. . . .
Αλκεα	Althaea rosea *Pers.*
Μανδραγορα	Atropa Mandragora
. . . .	Bellis perennis
Μαρον	Teucrium Marum
Πρασιον	Marrubium vulgare
Παρθενιον	Matricaria Parthenicum
Μηδικη	Medicago sativa
Στρυχνος	Solanum insanum Solanum lycopersicon) (1)
. . . .	Cucumis flexuosus
Μινθος. Ηδυοσμον ημερον	Mentha viridis
. . . .	Mentha rotundifolia
Κροτον. Κικι	Ricinus communis
Λινοζωσις	Mercurialis annua
Μελινη	Panicum miliaceum
Μυρσινη	Myrtus communis
. . . .	Convallaria majalis
. . . .	Hyacinthus Muscari
Ναρκισσος	Narcissus poeticus
Λεπιδιον	Lepidium sativum
. . . .	Brassica Napus
. . . .	Ulex europaeus
Πολυκνημον	Melissa Nepeta
Ιππομανες	Datura Metel
Οριγανον	Origanum vulgare
Κριθη	Hordeum vulgare
Ποθος	Lychnis calcedonica
Παλιουρος	Zizyphus Paliurus
Κεγχρον	Panicum italicum
Μηκων κερατιτις	Glaucium luteum. *Pers.*
Σισαρον	Pastinaca sativa
Σταφυλινος αγριος	Daucus Carota sylvestris
. . . .	Capsicum annuum

	DEL SODERINI	LATINI
Pag. 252	Periploca o Erba del Signore	. . . .
247	Petonciano	. . . .
249	Pimpinella o Selbastrella e Selvastrella	*Sanguisorba*
255	Pinex	. . . .
265	Pisello	*Pisum*
274	Popone	*Melo*
253	Porcellana	*Portulaca*
268	Porro	*Porrum*
250	Prezzemolo	*Petroselinum Macedonicum*
283	Pugnitopo	*Ruscus*
249	Puleggio	*Pulegium*
284	Quamocritto	. . . .
296	Radice	*Raphanus*
313	Radicchio	*Cichorium Inthybus*
300	Rafano Tedesco	*Raphanus rusticanus*
289	Ramno	*Paliurus*
302	Rapa Bergamasca	*Rapa*
301	Raperonzolo	*Rapunculus*
308	Rapo	*Napus*
286	Robbia	*Rubia*
285	Robiglia	*Ervum*
290	Rogo	*Rubus*
292	Romice	*Rumex*
317	Rosaio	*Rosa*
313	Rovajotto	. . . .
336	Ruchetta	*Eruca*
288	Rusco	. . . .
293	Ruta	*Ruta*
363	Saggina	*Sorghum*
361	Salvia	*Salvia*
357	Sassefrica	*Barbula hirci*
346	Satureia	*Satureia*
347	Scalogno	*Ascalonia*
368	Scandella	. . . .
354	Scilla	*Scilla*
350	Schiarea o Gallitrico	*Horminum*
ivi	Scarsapepe	. . . .
369	Segala	*Secale*

(1) Non si sa a qual pianta corrisponda questo nome, come neppur gli altri, ai quali non è apposto alcun termine corrispondente.

GRECI	BOTANICI
. . . .	Periploca graeca
. . . .	Solanum insanum, fructu purpureo
. . . .	Poterium sanguisorba
. . . .	(1)
Ερεβινϑος	Pisum sativum
Σικυος πεπων	Cucumis melo
Ανδραχυη	Portulaca oleracea
Πρασον	Allium Porrum
. . . .	Bubon Macedonicum
Μυρσινη αγρια	Ruscus aculeatus
Γληκων	Mentha Pulegium
. . . .	Ipomaea Quamoclit
Ραφανις	Raphanus sativus
Κιχωριον	Cichorium Inthybus
Ραφανις αγρια	Cochlearia Armoracia
Παλιxρος	Zizyphus Paliurus
Γογγυλη	Brassica Rapa
Ερινος	Campanula Rapunculus
. . . .	Brassica napus sylvestris
Εριϑροδανος	Rubia tinctorum
Οροβος	Lathyrus sativus?
Βατος	Rubus fruticosus
Οξυλαπαϑον	Rumex acutus
Ροδον	. . . .
. . . .	. . . .
Ευζωμον	Brassica Eruca
. . . .	Ilex aquifolium
Πηγανον	Ruta graveolens
. . . .	Holcus sorghum
Ελελισφακος	Salvia officinalis
Τραγοπωγον	Tragopogon pratense et porrifolium
Θυμβρα	Satureia vulgaris
Σκοροδον ασκαλωνιον	Allium ascalonicum
Κριτηδισιχη	Hordeum distichum
Σκιλλη	Scilla maritima
Ορμινον	Salvia Sclarea
Ονιτις ορειη	Origanum Onites
Τιφη	Secale cereale

	DEL SODERINI	LATINI
Pag. 342	Senapa	*Sinapis*
341	Sesamo o Giuggiolena	*Sesamum*
345	Sisaro	*Sisarum*
358	Sisembrio	. . . .
350	Solatro	*Solanum*
338	Sosolo o Riso	*Oryza*
366	Spelda	. . . .
359	Spellicciosa o Cardoncello	*Senecio*
365	Spigo nardo	. . . .
352	Spina acuta	*Berberis*
356	Spina bianca	. . . .
351	Spina di Cane	. . . .
354	Spina fagiana	. . . .
353	Spina topiaria	. . . .
ivi	Spin cervino	*Rhamnus*
360	Spuria o Spezie	. . . .
354	Squilla o Scilla	. . . .
360	Stache	*Stachys*
351	Stella erba	*Coronopus*
371	Tartufo	*Tuber*
382	Terracrepolo	. . . .
370	Tifa	. . . .
377	Timo	*Thymus*
381	Titimalo Ciparissio	*Cyparissias*
382	Tribolo	*Meldcthus*
378	Trifoglio	. . . .
371	Turchesco Frumento	. . . .
385	Urtica ovvero Ortica	*Urtica*
384	Uva spina	*Grossularia*
394	Veccia	*Vicia*
385	Verbasco	*Verbascum*
390	Vetriuola	*Parietaria*
ivi	Viburno	*Viburnum*
396	Vilucchio	. . . .
386	Vinca o Pervinca	*Pervinca*
386	Visco	*Viscum*
393	Vitalba	*Clematis*
392	Vite nera	*Tamus? Bryonia*
397	Xilon o Gossipio o Cotone	*Gossypium*
398	Zafferano	*Crocus*
400	Zucca	*Cucurbita*

GRECI	BOTANICI
Ναπυ	Sinapis nigra
Σησαμον	Sesamum orientale
Ελαφοβοσκον	Sium Sisarum ?
. . . .	Mentha Pulegium
Στριχνος	Solanum nigrum
Οριζον. Οριζα	Oryza sativa
Ολυρα. Ζεια	Triticum Monococcum
Ηριγερων	Senecio vulgaris
. . . .	Lavendula dentata
. . . .	Berberis vulgaris
Κακτος	Cynara carduncullus
. . . .	. . . .
. . . .	. . . .
. . . .	. . . .
Ραμος	Rhamnus Catarticus
. . . .	Spergula arvensis ?
. . . .	. . . .
Σταχυς	Stachys arvensis ?
Κορωνοπος	Plantago Coronopus
Υδνον κεραυνιον, κρανιον, γερανειον	Tuber cibarium *Pers.*
. . . .	Scorzonera picroides
. . . .	Triticum Spelta spica oblonga gracili
Ερπιλλος. Θυμος	Thymus vulgaris
Τιθυμαλος κυπαρισσιας	Euphorbia Ciparissias
Μελιλωτος	Melilothus officinalis *Pers.*
. . . .	Trifolium pratense
. . . .	Zea mays
Ακαλυφη Τραχυτερα	Urtica urens et dioica
. . . .	Ribes uva crispa
Αφακη	Vicia sativa
Φλομος θηλεια	Verbascum Thapsus
Ελξινη	Parietaria officinalis
. . . .	Viburnum Lantana
. . . .	Convolvulus arvensis
Κληματις	Vinca major
Ιξια	Viscum album
Δαφνοειδες	Clematis vitalba
Αμπελος αγρια. Αμπελος ιδαια	Bryonia alba? Tamus communis?
. . . .	Gossypium herbaceum
	Gossypium arboreum
Κροκος	Crocus sativus
. . . .	Cucurbita lagenaria

INDICE